



## 狛江ならではの手作り給食

狛江の給食は一から手作り。他の自治体のセンターでここまで手作りしているところは、なかなか見当たりません。その陰には、栄養士さん、調理員さんのたゆまぬ努力が。安心安全でおいしい給食には、たくさんのこだわりや工夫が詰まっています。



株式会社東洋食品 統括責任者 伊東 祐雄 さん

安全でおいしい給食を届けることが私たちの使命です。調理員一人ひとりが頑張っている様子を知ってもらい、残さず食べてもらえると嬉しいです。



### こだわりポイント

「本物の味を食べてもらいたい」との願いから、だし・スープは大きな釜で時間をかけて水から丁寧にとっています。冷凍の野菜を使用したり、ケーキ類はケーキミックスを使用する自治体が多い中、狛江では素材を一から調理するので仕上がりが全然違います。

### 工夫していること

家庭で作る量とは違い、約1,500食を均等に調理するには経験と工夫が必要です。その日の食材の状態により、切り方や大きさを調整したり、蒸気の管理や火加減の調整をします。さらに配送時間が決まっているため、作業工程や時間配分にも常に気を配っています。

栄養バランスを考えるのはもちろんのこと、旬の食材や地場野菜、行事食等を取り入れています。また、中学生は味覚が発達する時期なので、給食が『食体験の場』となるよう、外国の料理や口にしない機会が少ない食材を取り入れ、様々な味付けの料理を提供しています。

### こだわりポイント

給食は、単なる「お昼ごはん」ではなく、「食」について学ぶための教科書のようなもの。食に興味をもち、食べることが楽しくなるように工夫しています。苦手な食べ物が減ると、食の世界が広がるよ！

中学校給食センター栄養士 武田 絵美子 さん (左)・大田 香 さん (右)

温かい料理は保温性のある二重食缶を使用し、冷たい料理は保冷剤を入れて配送しています。

毎日、残菜量を確認し、皆さんがどのようなものが好きか苦手かを推測して献立の作成に役立てています。また、新メニューを出す時は、家で試作をしています！

### 工夫していること



学校と地域をつなぐ教育広報誌

**がけ**

第12号  
2022年3月発行

発行：狛江市教育委員会  
〒201-8585 狛江市和泉本町一丁目1番5号  
Tel. 03(3430)1111 (代)  
<https://www.komae.ed.jp> 好評配信中！

