



# チャレンジ！一歩前へ

郡山市立橋小学校  
学校だより No.54  
令和5年12月20日  
文責：校長 酒井 健

## ◇おいしい給食が、子どもたちに届くまでに・・・

橋小学校のおいしい給食・・・毎日、子どもたちが、当たり前のようにいただいている給食・・・今日は、毎日のおいしい給食がどのように子どもたちに届いているのか、ご紹介したいと思います。



### ① 月のメニューを決定

・給食のメニュー及び食数は、前月に確定します。これは、栄養技師の千葉佳奈恵先生が毎月、作成しています。メニューは、子どもたちの健やかな成長のために、「カロリー」「栄養素のバランス」など、こと細かに計算されています。これは、簡単な仕事ではありません。それだけではなく、「食べやすさ」「子どもたちの好み」「見た目」なども加わります。千葉先生の腕の見せ所・・・すばらしいです。

### ② 食材の発注

・給食のメニュー及び食数が決まると、千葉先生が食材の発注をしなければいけません。今、橋小学校では、毎日、職員の間も含めると約406人分の食材発注となります。野菜、果物、パン、ご飯、魚、お肉、デザート・・・それぞれ、業者さんからの納入となるわけですので、これらを管理していくのは大変な作業となります。

### ③ 食材の「放射性物質測定」

・毎日、子どもたちの前に届く給食は、安全・安心なものでなければいけません。震災から12年が経過した今でも、毎日、食材と給食まるごとの「放射性物質」の測定業務を行っています。これは、北校舎の2階、東側の部屋で、検査員の方が行ってくれています。「セシウム不検出」であることを確認した上で、子どもたちに給食が届いているのです。ただし、この検査業務は安全の確保が保たれているということで、今年度で終了となります。

### ④ 給食の調理

・安全な食材を、安心して子どもたちに届けるために、調理員さんたちが真心を込めて調理をしていただいています。406人分の調理・・・想像がつかないほど重労働であると思います。橋小学校の給食のおいしさの秘訣の一つは、調理員さんの「子どもたちにおいしく食べてほしい」「元気に育ててほしい」という温かな気持ちなんだと感じます。調理員さんは、「商工給食」の4名。近内里美さん、遠藤瑞恵さん、大高晶子さん、森 恵さんです。毎日、本当にありがとうございます。



### 校長のひとりごと

毎日の給食を食べる前の「いただきます」は、この給食に携わっていただいた、たくさんの方々への感謝の気持ちも込めてほしい・・・そう思いました。2学期の給食は今日で最後となりましたが、3学期にも各教室から元気な「いただきます」のあいさつと、「おいしいね」という笑顔がたくさん見られることでしょう。毎日、毎日、本当にありがとうございます。3学期もよろしくお願いいたします。