



チャレンジ!一歩前へ

郡山市立橋小学校
学校だより No.47
令和6年12月20日
文責:校長 酒井 健

◇毎日、おいしい給食をいただいています。

給食に関して、今年度は、保護者の皆様、地域の皆様、そして子どもたちに大きな心配をかけてしまいました。橋小学校は全く関係がない事案でありましたが、報道には大きく学校名が出てしまいました。大変、残念な事案でありました。しかし、子どもたちはその後、しっかりと前を向いて頑張ることができました。その、頑張りの源の一つが、毎日のおいしい給食でありました。栄養価を考えたおいしい給食が毎日、子どもたちの前に出されます。保護者の皆様、橋小学校の給食は大丈夫です。まったく問題ありません。どうぞご安心ください。

昨日は、2学期最後の給食でした。メニューは、「ほうとう風うどん・ちくわのいそべ揚げ・ゆかりあえ・いちごケーキ・牛乳」でした。子どもたちは、大喜び・・・「おいしいね」という笑顔がたくさん見られました。昨年度も一度掲載しましたが、栄養技師さん、調理員さんも変わりましたので、ここで、どのように給食が子どもたちの口に届くのかをご紹介しますね。

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、栄養技師の上遠野美保子先生が毎月、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。上遠野先生の腕の見せ所・・・これまでの豊かな経験と専門的な知識が光っています。

②食材の発注

・給食のメニュー及び食数が決まると、上遠野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、職員の分も含めると約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。上遠野先生には、一つ一つ、的確に、そして迅速に取り組んでいただいています。

③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、今年度、変わりました。「(株)東武」の4名。石井敦子さん、斎藤久恵さん、斎藤末佳さん、眞弓ルナさんです。立ったままのお仕事、大変だと思えます。毎日、本当にありがとうございます。



12月19日、昨日のメニュー。ケーキもつきました!



校長のひとりごと



ココア揚げパン、カレーライス、ソフト麺・・・いつの時代も『給食大好きな子どもたち』ですね。保護者説明会以降、教頭先生が、毎日、メニューをHPにアップしています。どうぞ、ご覧ください。