



笑顔いっぱい 夢いっぱい

郡山市立安積第三小学校
学校だより No.18
令和7年 6月3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・・・

安積第三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・・・本当に、素晴らしいです。

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、安積第三小学校では、毎日、職員の分も含めると約440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支払いとなるわけですので、これらを適正に管理していくのは大変な作業となります。

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していただいています。440人分の調理・・・想像がつかないほどの重労働であると思います。安積第三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、「(株)トムス」の4名。

橋本さん、鈴木さん、菊地さん、

坂本さんの4名です。

毎日、本当にありがとうございます。
心から感謝いたします。



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、この目の前にある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・・・そう感じました。これからも、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。学校給食に関わっていただいているたくさんの皆様毎日、毎日、本当にありがとうございます。