



市は「食を通じていきいきと暮らすまち」を目指しています。学校給食では、子どもたちに安全・安心でバランスのとれた給食を提供するため、さまざまな工夫を凝らしています。同時に「食」をキーワードに地域の方々と結びつけ、いざという時には市民の皆さんに貢献できるように考えられています。果たして、そこにはどんなヒミツが!?桜堤調理場に潜入して探ってみました。

▶問：教育支援課☎60-1901、給食・食育振興財団☎54-2090



ナビゲーター
酒井秀哲さん



5つのヒミツを大公開!
桜堤調理場をのぞいてみよう

市長コラム 忘れじの給食「クジラの竜田揚げ」

「今日の給食は何かなあ…」私が通っていた本宿小学校は給食調理が自校式だったので、2時間目が終わる中休みからお昼にかけて、給食の香りが学校中に漂ってきました。給食の献立が気になって授業に身が入らなかったこともしばしばありました。お気に入りは何といても、クジラの竜田揚げ。クジラ肉は今でこそ高級食材となっていますが、昭和40年代までは安価なたんぱく源として学校給食の主力でした。

本市の給食は、昆布・かつお節からだしを取り食材本来の味を大切にする「手作り調理」、市内産野菜を優先的に活用する「新鮮な食材」、伝統的な食文化を伝える「和食献立の重視」など、徹底して「質」にこだわり、いつの時

代も子どもたちに喜ばれています。

市長就任時、物価高騰による給食の質への影響が懸念されました。そこで、本市の文化である「給食の質」をしっかり守っていくため、令和6年度から学校給食を無償化し、市が責任を持っておいしい安全な給食を提供することといたしました。

大人になった今でも、給食に出たクジラの竜田揚げの味が忘れられず、何度かお店で注文しましたが、やはりどこか違います。給食は偉大です。

あなたの好きな給食のメニューは何ですか？

武蔵野市長 **小美濃安弘**





地域の食を支える

桜堤調理場の5つのヒミツをのぞき見!



安全・安心な給食を支える給食・食育振興財団とは?

中学校給食の市内全校実施を機に市が設立。給食を「食の教育」と位置付け、安全でおいしい食事を提供しています。さらに食育や地域の人々を結びつけるさまざまな活動も行っています。

フェイスブックで情報発信中!



子どもたちに日本の食文化を伝えるため、和食を大切にしています。材料本来の味がしっかりと伝わるよう、塩分を控えたやさしい味付けにしています。

クックパッドでも人気メニューのレシピを公開中!



ヒミツ 1 安全・安心の調理場

食材は原則、市内産を中心に顔の見える関係の生産者や業者から仕入れ、鮮度や安全性を重視しています。



07:45 納品・検品

「産地」「鮮度」「品質」「数量」「規格」「賞味期限」をしっかりとチェック。肉は、別の容器に移し替えて目視で検品しつつ、冷蔵状態で運ばれたかを実際に非接触の温度計で確認。

08:00 下処理

鮮度重視なので、時には泥付きの野菜が運ばれることも。皮や芽、硬いところなどを取り除き、3槽のシンクで丁寧に汚れや付着物などを落とします。



「下処理」までの工程を行う場所と、カットや加熱を行う「上処理」の場所を完全に分離。食材をすべて一方通行で流すことで、衛生環境を保っています。



09:30 調理

オープンや回転釜などを使って調理。量が多いので、かき混ぜるだけでも大変。



桜堤調理場からは、小学校3校、中学校6校に給食を提供しています。



10:30 配缶・配送

各クラスの食缶に、できあがった料理を決められた分量で盛り付け。専用のコンテナに収容してトラックで各校に配ります。



地域食育ステーション

「食」に関するイベントなど、さまざまな用途で活用することができるスペース。保護者に向けた給食の試食会もここでを行っています。

ヒミツ 2 スマイル給食



学校に行きづらいと感じている市立小・中学生のために、週に2回(水・金曜)給食を提供。外出するきっかけや、何気ない会話ができる場になっています。

ヒミツ 3 栄養士による食育



地域食育ステーションでの講義のほか、小・中学校に出張して食をテーマにした紙芝居を見せたり、子どもたちと一緒に献立を考えたりと学校のニーズに沿った食育を行います。

ヒミツ 4 地域人材の協力

調理スタッフ・食器洗浄スタッフとして地域人材が活躍しています。

子どもが小学校にいる時間帯に働けます。「お母さんが給食を作ってくると、うれしい」と言われたのも後押しに。

鈴木 美都子さん

家の近所で、しかも3時間半という短時間勤務ができるので応募しました。職場の雰囲気もよく、楽しく働いています。

吉光 直美さん

7面で職員を募集中



ヒミツ 5 災害時の対応強化

いつ起きるか分からない災害に備え、冷房の利いた食材保管庫でさまざまな食材をローリングストック。米は無洗米を1500キログラム以上備蓄。ほかに味噌などの調味料や油、削り節などもストックしています。さらに調理用の釜には、あえてプロパンガス使用のガス釜も一部設置し、災害時の炊き出しなどに活用できるようにしています。

