

芦屋の給食をめぐる おいしいつながり



芦屋の給食のおいしい理由は、「すべて手作り」「食材にこだわっている」などのほかにも、まだまだあります。岩園小学校の給食を取材してみると、食材を納入する人・作る人・食べる人・支えて応援してくれる人など色々な人のつながりで「おいしい」給食が作られているのがわかります。今日も「おいしいつながり」で芦屋の給食ができました！さあ！みんなで「いただきます！」

ゆずからしあえ

兵庫県産の柚子果汁・練りからしなどを隠し味に使うことで変化をつけています。「ゆずからし」は芦屋市内の人が作っています。



栄養士さん・調理師さんとの「おいしい」つながり



管理栄養士・小野奈美

愛情たっぷり手作り給食

自校式調理

ルウやドレッシング、プリンやゼリーなどデザートは当日に手作り。タケノコのあく抜きやコロケのマッシュポテトも給食室で作っています。



牛丼の具材を炒めています

こだわっています！給食の食材

地産地消を大切に米は100%兵庫県産。毎年各小学校で、積極的に兵庫県産の食材を使用する「地産地消週間」もあります。

豊かな食体験が味覚と心を育みます

「食」からの学び

そら豆のさやむきや、とうもろこしのひげとりなど、調理過程の体験を通して感謝の心や命の大切さを学びます。旬を大切に、行事食・郷土食・多国籍料理も多く取り入れています。



ゆずからしをまんべんなくあえています

徹底した衛生管理 食の安心・安全

衛生マニュアルを作り、衛生管理に努めています。子どもたちが食べる前に、味やにおい・異物の有無を校長が確認のため検食しています。ハムやちくわなどの加工品は添加物が少ないものを使用し、食物アレルギーにも配慮しています。



かきたま汁が完成しました

毎日大きな「ごちそうさま」を もらえるように頑張っています！

給食を取りに来る時の期待に満ちた子どもたちの顔。食べ終わった食器を給食室へ返しに来るときの「ごちそうさま」の声。「ごちそうさま」の大きさはその日の給食のバロメーター。おいしかった日ほど、声は大きくなっていきます。子どもたちの反応が素直で面白いなあと思う瞬間です。1日に作る給食は約850食。それぞれの学校で作っているの、子どもたちが食べたい物のリクエストには応えやすいです。



調理師・山田隆博

最近のヒットは“ぼっかけチャーハン”。新しいメニューは、子どもたちとの会話などをヒントに栄養士と調理師がアイデアを出し合いながら作っています。



岩園小学校の栄養士さん・調理師さん



子どもたちとの 「おいしい」つながり

