

【特集】

子どもたちの成長を支える学校給食

まいにちの

おいしい

ができるまで



広報たまな

2026
No.364
9月号

人と自然が輝き やさしさと笑顔にあふれるまち 玉名
people + nature + kindness + smile

まいにちの

おいしい

ができるまで

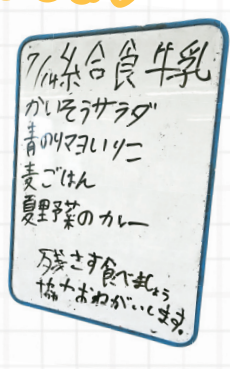
園教育総務課 (☎ 75・1133)

毎日、子どもたちが楽しみにしている学校給食。皆さんにも好きだったメニューや給食の時間の思い出はありませんか。給食は食の大切さを学んだり、友人と楽しく過ごしたりする大切な時間です。子どもたちが食べる給食はどのように作られ、どんな人々に支えられているのでしょうか。

今月号では、「学校給食」に焦点を当て、玉陵小6年生の子どもたちや給食に関わる人々取材しました。



残さず食べましょう



じゃんけん！
ポン！



いただきます！



カレーって
おいしい～！



子どもたちの健やかな体
を作る「おいしい給食」

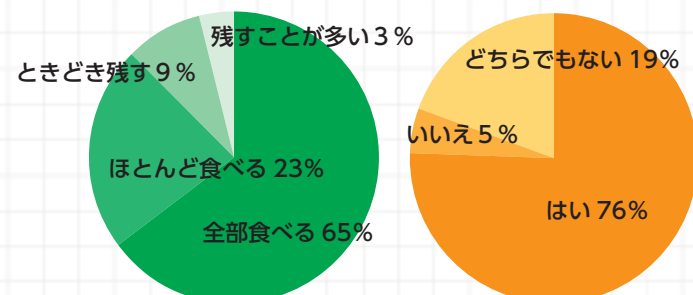
7月14日と16日の2日間、

玉陵小6年生の給食の時間にお邪魔しました。4時間目の授業は2日間ともプール。体をたくさん動かした子どもたちは着替えが終わると足早に教室へ戻ります。取材した日のおかずはそれぞれ「夏野菜のカレー」「ナス入りミートソースパゲティ」でした。給食の時間が始まると、給食当番がその日のメニューを説明。

クラス全員でいただきますをしたあとは、おかずや牛乳などをかわりしたい人が集まり、それぞれじゃんけんをします。あちらこちらで「やったー！」「悔しい！」「声が上がるほどじゃんけんに参加する子どもたちが多く、給食への意欲がうかがえました。

表紙の城戸一彌さんに人気のメニューを尋ねると「カレーが1番人気だと思えます。今日とてもおいしいです。

給食は残さず食べていますか。あなたは給食が好きですか。



▲令和6年中央学校給食センター管内小学5年生・中学2年生対象アンケートから抜粋

す！と元気よく答えました。令和6年に中央学校給食センター管内の小学5年生・中学2年生520人を対象に給食に関するアンケートを実施。給食を好きだと答えた生徒は全体の約76%に上り、「おいしいから」「みんなと食べられるから」「栄養のバランスがよいから」などと回答しています。また、給食を残すことが多いと回答した生徒は少なく、全体の約3%にとどまっている状況です。



▶給食は、必ず調理場の責任者と学校長が検食しています。子どもたちが食べる前に異物混入などがないかを確認します。



▶できあがりの温度確認を徹底しています。温かいものは90度以上、冷たいものは10度以下で合格です。



▶子どもたちにできるだけ手作りのものを提供したいと、一つ一つ手作業で作るハンバーグ。



🍅 ココがポイント

おいしい



給食はこうやってできている！

学校で何気なく食べている給食。子どもたちの元へ届くまでにどんな工程を経ているのか、普段は見られない給食の舞台裏をお伝えします。

6 食缶に入れる



クラスごとにグラム数が決まっているため、重さを確認しながら、食缶におかずを入れていきます。

5 揚げ物の調理



コンベアのようなフライヤーで次々に揚げていきます。揚げ物の衣付けは手作業で行っています。

2 野菜の下処理



野菜は3回に分けて洗浄。洗浄中も汚れや異物がついていないか目視で確認しています。

1 食材の検収



使う食材は一つ一つ調理員が確認。食材の安全確認は納品の時点から始まっています。

7 学校へ配送



トラックで配送。配送中の異物混入がないようにトラック内ではしっかりと固定しています。

学校に到着！



いただきます！



◀給食ができあがるまでの様子を動画でもご紹介！ぜひご覧ください！

4 釜で調理



メニューに合わせて下ごしらえした食材を入れていきます。食材と調味料がまんべんなく混ざりあうように大きな柄付きのしゃもじでかき混ぜます。

3 野菜を切る



野菜などを切るときは、包丁や切裁機の刃こぼれがないかを都度確認します。切り方などはメニューに合わせて手作業をすることも！

子どもたちの おいしいを作る

毎日の給食は自動的にはできません。栄養教諭が献立を作り、調理員によって完成するものです。給食の現場には、子どもたちの健やかな成長を応援するために奮闘する姿がありました。

栄養教諭・学校栄養職員



▲前列左から緒方凛さん、亀井優花さん、猿渡恭子さん
後列左から森さやかさん、橋本さとみさん、藤丸奈美さん

「おいしい」を学びに

私たち栄養教諭・学校栄養職員は、中央給食センター2人、岱明給食センター1人、天水給食センター1人、玉名町小1人、横島小1人の合計6人。おいしさや栄養価だけでなく、使用食材の被りや食物アレルギー、衛生面を併せて考えながら献立を作ります。限られた時間の中で、衛生管理に気を付けながらおいしい給食を作るために作業工程や作業動線の確認には特に

気を使います。「メニューを新しくしたい」「作業工程を見直したい」「子どもたちができるだけ手作りを感じられるようにしたい」という思いにも、調理員の皆さんは親身に応えてくださいます。確認事項が多く難しい献立作りですが、給食ができあがり、子どもたちがおいしそうに食べている姿を見るたびにとてもやりがいを感じます。

また、私たちは食育も行います。例えば9月は防災の日があるため、非常食の体験や乾物を使用するなど狙いを持った献立作成を行うことで、食べて学ぶ機会を作ります。給食時間には学校に赴き、給食の準備から後片付けまでを見守ったり、子どもたちへ食に関する指導を行ったりします。子どもたちは献立をよく覚えていて「今日の給食を楽しみにしてた!」と伝えてくれることがうれしいです。

給食センター調理員

安心安全な「おいしい」を提供する

中央給食センター41人、岱明給食センター16人、天水給食センター9人の調理員で給食を作っています。作業マニュアルが厳しく定められ、全調理員がマニュアルをきちんと把握し給食作りに臨みます。「安心安全でおいしい給食を時間どおりに提供すること」がモットーです。給食作りには調理作業工程が細かく設定されているため、毎日が真剣勝負です。

手作りメニューは、一部の学校が休みなどで提供する給食数が少ない日などに実施することが多く、これまで手作りハンバーグなどを作りました。ハンバーグを丸めるときに調理員によって大きさが違い、均等にする調整が難しいです。しかし、大変な作業の中でも、子どもたちに人気のメニューを作るときは、うれしく感じながら作っています。



▲左からハーベストネクスト株式会社 原建史さん、中央給食センター調理責任者 古川浩子さん（勤続31年）、天水給食センター総括責任者 森本千恵さん（勤続15年）、岱明給食センター総括責任者 坂田和広さん（勤続21年）

子育て世帯を応援！ 小・中学校も「負担ゼロ」へ

本市では、子育て世帯の経済的な負担を軽減し、より安心して子育てができる環境をつくるため、本年度から玉名市立小・中学校の給食費を無償化しました。小学校は国の基準額を超える分を市が負担し、中学校は給食費全額を市が負担しています。これまで保護者の皆さんに負担いただいていた給食費が下表のとおりとなります。

学校給食費 給付額表	1食当たりの単価	保護者負担額(月額)	
		変更前	変更後
小学校	310円	5,520円	0円
中学校	362円	6,450円	

※国の基準額は月額5,200円

子どもたちが食べている給食も、成長するとともに心に残る大切な思い出になるでしょう。

そのためには、安心安全でおいしい給食を届けることはもちろん、給食をとおして地産地消や食の大切さを伝え続けていきます。ぜひご家庭でも「昔の給食はどうだった?」「今はどんな給食を食べているの?」と給食について語り合ってみてください。

子どもたちにとって、給食が素敵な思い出になりますように。

【特集】子どもたちの成長を支える学校給食

まいにちの

おいしい

ができるまで

— 終わり —