

調布市立学校給食60周年

これまでも これからも 安全で おいしい給食を



市は学校給食を通じて食育を推進するため、市立小・中学校全校に栄養士を配置し、食の指導などを行っています。全ての小学校に給食室があり、各小学校で給食を作って、できたての給食を子どもたちに提供し、中学校には親子調理方式として、小学校で調理した給食を届けています。
市立深大寺小学校の栄養士に、コロナ禍においても安全でおいしい給食を提供し続ける工夫などを伺いました。
調学務課 ☎481-7476



深大寺小学校では、第七中学校の給食と合わせて1日約1080食も調理しています。

管理栄養士 安齋 亨さん

深大寺小学校 給食室に潜入!

午前7時 調理開始

午前11時

午前11時45分

午後0時30分

小学校用・中学校用と分けながら素材を切っていきます。



きちんと温度を測ることも大切です。



朝早くから大量の食材を調理していきます。



とても大きな鍋で調理するから一度に大量に調理できます。

中学校へ



トラックで第七中学校に運びます。



クラスごとに取り分けます

安全や衛生面を考慮して各クラスの当番に渡すまで見守ります。



各クラスへ

いただきます〜す!



今は班を作らずにみんな前をむいて黙食しています。

こんな食育も

一人一台貸与されているタブレット端末を使って給食の写真を撮影。家に帰った後、家族と給食の話をするきっかけを作っています。



この日の献立
・カレーライス
・ささみのセサミフライ
・コンサラダ
・牛乳
・ミルメーク

給食完成!

調理が終わったら

使用した鍋や調理台などを丁寧に、徹底的に洗います。



給食を通して、「食は大切」「食は楽しい」と感じてもらいたいです。

深大寺小学校の給食調理員みなさんです。



給食を通じた食育の取り組み

地産地消を推進

「地産地消」とは、地元でとれた農産物を地元で食べる取り組みです。
市内でも、1年を通してさまざまな農作物が収穫されます。また、姉妹都市である木島平村からは、おいしい米やきのこ、果物などが届きます。学校給食では、これらの安全で新鮮な食材を積極的に取り入れることで、農業や食への関心を高め、食の大切さを考える機会づくりに取り組んでいます。

S & A^{*}と連携

^{*}[School&Agriculture]の略

市内の農家と学校が協力し、安全で栄養豊富な地場野菜を学校給食で活用するために活動している組織です。深大寺小学校には井上さんと杉本さんが野菜を提供しています。

新鮮な野菜を食べた子ども達からおいしいと言ってもらったり、苦手だった野菜が食べられるようになったという声を聞くと、とてもうれしいです。



井上 雅義さん

シェフズランチ Chef'S Lunch



シェフズランチとは

(一社)ChefooDoの活動の一環で、食文化の創造を目指す一流のシェフたちが、学校栄養士、調理員とともにメニュー作りから調理までを行うことで、子どもたちに本物の味を体験させ、食事への関心を高める機会を提供しています。



和食料理人の 舘野 雄二さん

最先端技術で栽培した食材を給食に活用した取り組み

市立若葉小学校では昨年11月に、市内のNTT中央研修センターで最先端技術を使って栽培されたトマトを使った給食を提供しました。
先端技術の拠点であるNTT中央研修センターでは、ローカル5Gの実証実験の1つとして、農業用ロボットの機体制御・映像伝送によるトマトの栽培に取り組んでいます。詳細は市(右のQRコードからアクセス)をご覧ください。



先端技術で管理・栽培されたトマトとそのトマトで作ったミネストローネ