

学校給食の紹介



津山市教育委員会 保健給食課



桜の花が咲き、新しい一年が始まりましたね。
新しい教室で新しい友達と食べる給食は楽しみです。
みなさんが食べる学校給食について紹介します。



献立



津山市には、戸島学校食育センターと草加部学校食育センターがあり、この2施設から市内すべての小・中学校へ配送しています。給食の献立は基本献立を基に、1施設で1日2種類の献立を作っています。それぞれ提供する曜日を覚えて同じ献立を提供しています。

草加部学校食育センターでは、火曜日と金曜日が2献立となり、小学校・中学校で献立が異なります。右の表のように、火曜日と金曜日の献立をそれぞれ入れ替えて提供しています。

2献立の日は、同じ調理場内に2種類の献立の材料があります。食物アレルギー等により献立や使用食材を確認される場合は、火曜日と金曜日の献立をそれぞれご確認ください。

平成30年4月献立表より（抜粋）

	小学校献立	中学校献立
16日 (月)	コッペパン 牛乳 ハンバーグ マーマレードサラダ パイザヌススープ	コッペパン 牛乳 ハンバーグ マーマレードサラダ パイザヌススープ
17日 (火)	しょうゆラーメン 牛乳 中華あえ	ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ おかかあえ さつまい
18日 (水)	ごはん 牛乳 肉じゃが うどの酢みそあえ	ごはん 牛乳 肉じゃが うどの酢みそあえ
19日 (木)	赤飯 牛乳 鶏肉の桜焼き 干草あえ すまし汁 お祝いデザート	赤飯 牛乳 鶏肉の桜焼き 干草あえ すまし汁 お祝いデザート
20日 (金)	ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ おかかあえ さつまい	しょうゆラーメン 牛乳 中華あえ



小学校火曜日の献立が中学校金曜日に、中学校火曜日の献立が小学校金曜日の献立になります。

主食



主食は3種類です。1週間のうち、ごはん3回、パン1回、めん1回で、曜日を決めて提供しています。
米は津山産きぬむすめ、麦ごはんの麦は岡山県産です。市内すべての小・中学校のごはんは草加部学校食育センターで炊いています。パンは、岡山県産の米粉が20%使用されている「岡山っ子こめこパン」です。もちりとした食感で、ほんのり甘いのが特徴です。その他、バターロールパンやスイートポテトパンなどがあります。めんには、うどん、中華めん、ソフトめんがあり、いろいろなメニューが味わえます。昨年度までは使用回数が限定されていましたが、今年度はすべての中華めん、ソフトめん、津山産小麦粉（ふくほのか）を100%使用します。

牛乳



給食には、必ず牛乳（岡山県産）が登場します。
給食に牛乳がでるのは理由があります。牛乳には骨の成長に欠かせないカルシウムがたくさん含まれています。小学生の1日に必要なカルシウムの目安は6〜7才で550〜600mg、8〜9才で650〜750mg、10〜11才で700〜750mgです。牛乳200mlには227mgのカルシウムが含まれています。成長期にある小学生は給食の牛乳はもちろん、家庭でも意識して牛乳やヨーグルト、チーズなどの乳製品をしっかり摂りましょう。

食材



津山産を優先し、次に県内産、国内産の順とし、できるだけ身近なところで作られたものを使用しています。みそは、年間を通じて津山産を使用しています。また、津山市で栽培されている旬の農作物を積極的に取り入れています。キャベツ・大根・ねぎ・玉ねぎ・生姜・白菜・かぶ・白ねぎの8品目は地元生産者とJAつやまが契約栽培を行い、積極的に地場産食材の使用に取り組んでいます。

アレルギー対応



津山市では、医師の診断に基づき、卵類、牛乳・乳製品、小麦、大豆、えび、ピーナッツ・ごま・ナッツ類の6種類について、対象となる食材を除去した「アレルギー除去食」を提供しています。
「アレルギー除去食」は、専用のアレルギー室で作られ、専用容器で学校に届けられます。確実に対象児童生徒の手に届くよう、細心の注意を払い、安全で安心な楽しい給食の時間になるよう努めています。