

みんなで心を込めて
おいしい給食を作ります

比内学校給食センター 給食調理主任
伊藤百子さん（朝日町）

ここでは、調理員12人が分担して、比内地域の小学校の給食を作っています。

安心と安全の面で、私たちが一番気に掛けているのは、やはり食中毒を発生させないということですね。調理の際に十分な加熱を行うことはもちろん、野菜は仕入れたときに痛んでないか異物が入っていないかなど、切つて中まできちんとチェックしています。また、調理内容を栄養士の先生と入念に確認するほか、こまめに手を洗う、髪の毛などの異物が入らないように常に細心の注意を払うなど、多くの事に気を付けているんです。

私の子どもも比内中学校の1年生で、家に帰ってから食べた感想を聞くんですよ。何がおいしかったとか好きじゃなかったとか。子どもたちの好みはさまざまですが「今日の給食は何かな、楽しみだな」という期待に応えられるよう、これからもおいしい給食を作っていきます。



わたしたちが作っています



作る

比内学校給食センターと
とつと館を訪ねてみました

地産地消

私たちが作った取れたて
新鮮な野菜を届けています

とつと館利用組合ふれあい市場代表

岸 栄子さん（笹館）

平成16年から、ジャガイモやキャベツ、ニンジンなど季節ごとの野菜を届けています。地産地産だと、今日収穫した物を翌日納入出来るので、新鮮だし生産者も分かるから、安心安全だと栄養士さんも喜んでくれていますよ。

柔らかくて歯ごたえがある品種のキャベツを持っていったときは子どもたちがおいしいって言うってお替わりしてましたよ。聞いて聞かされて、うれしかったし、作っているみんなの励みになりましたね。

これからも取れたて新鮮な野菜を届けますので、作っている農家の皆さんの姿を思い浮かべながら、おいしく食べて欲しいですね。そして、将来、自分も野菜を作ろうって思ってくれる子が出てきたら、うれしいなって思います。



将来、自分も野菜を作ろうって思ってくれる子が出てきたら、うれしいなって思います。