



えんじゅ

春日市立春日小学校
校長室便り No.8
令和2年7月29日
文責：校長 福島

先生の仕事 ～給食編～



今回は給食にかかわる職員の紹介です。

白衣姿の先生が調理員です。約750食の給食を毎日安全においしく作るのは大変な仕事です。給食物資が朝早く届く関係で、7時前から仕事に取りかかる調理員もいます。給食スタッフ全員の願いは、「子供たちが『おいしい!』と言ってくれる安全な給食をつくること」そのために、毎日栄養士の添田先生も入って全員で丁寧にミーティングを行います。その中では、調理の基本的な手順やアレルギー対応食の種類や数等の確認はもちろん、子供たちが食べやすい野菜の切り方や微妙な味付け等も話し合うということです。

調理の仕事は時間との戦いでもあります。早く出来上がると冷めてしまいます。逆に給食時間に間に合わないということは絶対に許されません。毎日絶妙のタイミングで熱々の給食が提供されます。私もいろんな学校の給食を食べてきましたが、春日小の給食はおいしいです。

栄養士は、調理指導のほかに、献立を考えています。ご存知でしょうが、毎月いろんなテーマの給食があります。「日本の食文化」「福岡県産品」「とれたてうまかばい給食」「朝ごはんのススメ」「選択給食」「かみかみ献立」「ファイバー献立」「日本の世界遺産郷土料理」「オリンピック開催地の料理」「おたのしみ献立」春日市の栄養士が集まって献立を考えるのですが、春日小の実態に応じて春日小オリジナルの献立にアレンジしています。

「給食があるから学校大好き」そんな子供が増えてほしいです。