



安曇野の給食のこだわりポイント

地産地消へのこだわり

県内でも地元産食材の利用率はかなり高く、お米をはじめ野菜、肉、魚、加工品の原料まで、できる限り安曇野産を使っています。



手作りへのこだわり

おかずや汁ものはもちろんのこと、ドレッシングやソースも手作りしています。使う原料にも気を配り、アレルギーが少ないものや添加物が少ないものを選び、たっぷりの愛情を加えて調理しています。

旬の特産や伝統食のこだわり

春にはナノハナ、秋にはリンゴや新米など、その時々旬の食材を使っています。また、冬には力ボチャ団子などの伝統食も。食を通して季節を感じられるように心掛けています。

使われている地域食材を知る

堀金学校給食センターでは、その日の献立と使われている地域産の食材などをまとめたおたより「Happy Kitchen Time」を発行しています。

10月7日、この日の給食には堀金産えのきたけが使われた「いもち汁」が作られました。堀金小学校6年3組の教室では「いただきます」のあいさつの前に、当番がおたよりを紹介。給食でいつも使われているえのきたけは地域の工場から届けられていることや、その栽培方法などを学びました。

かかわる人の思いが作る笑顔

配られた給食を前に手を合わせ「命に感謝し、いただきます」。子どもたちの顔には笑みがあふれ、頬張ります。学校で人気のメニューは「サラダなどの野菜類」。これは地元産の野菜は新鮮でおいしいという証拠です。そんな新鮮な食材から作られた給食を食べながら「作ってくれている人へ感謝しながら食べています」と、子どもたちは笑顔を見せてくれました。

給食には、生産者、作り手それぞれの愛情や一生懸命さといった思いが込められています。その思いが、自然と人を笑顔にする力となっています。



さあ、給食だ！
お当番さんは着替えて取りに行くよ～

食べると自然に笑みがこぼれる給食のひみつ

いただきます! 安曇野

お昼のチャイムが鳴ると浮き立つ子どもたち。待ちに待った給食の時間です。市では、できるだけ地元産の食材を使って給食を作っています。今月は、給食が持つ笑顔の秘密を、生産者・作り手の思いとともに紹介します。
問学校給食課 Tel 72-2674



給食は、成長期の子どもたちが必要とする栄養をバランス良く含んだ食事の提供と、地域の特産品や郷土料理、生産に携わる人々への感謝、食料の生産・消費などが学べる教材としても重要な役割を担っています。

本市の公立保育施設と小中学校では、できる限り安曇野産の食材を使った給食を提供しています。ご飯はもちろんのこと、野菜や果物、肉や魚まで地産地消に努めています。

堀金学校給食センターが新稼働

その規模や特性を生かし地元の食材をできるだけ取り入れた給食が特徴の堀金学校給食センター。平成17年に堀金小学校の新築に合わせて稼働した施設のため、厨房機器の更新が必要となっていました。そのため、昨年度から建物の改修を含めた工事を行っており、このほど厨房設備が整ったため完成に先駆けて10月3日、同センターの使い始め式が行われました。工事期間中は堀金小学校には中部学校給食センターで、堀金中学校には北部学校給食センターで給食が作られていました。式で児童を代表してあいさつした徳島宗杜さん(6年)は、「給食は食べていると自然に笑顔になる力がある。給食センターの皆さんが心を込めて作ってくれる給食をおいしく食べたい」と、再開を喜びました。