

南九州市立学校給食センターは、旧町それぞれに設置されていた給食センターが統合し、平成23年9月から、市内の公立幼稚園、小学校、中学校の園児、児童、生徒に給食を提供しており、1日約3,250食分を調理しています。子どもたちに、より安心・安全でおいしい給食を食べてもらえるよう、職員8人（うち栄養教諭3人）と調理配送などを行っている民間委託業者41人により、衛生管理の徹底、最新の厨房設備の導入、食育や地産地消の推進、効率的な運営など積極的に取り組んでいます。

子どもたちへ 安心・安全な給食を

～南九州市立学校給食センター～



◎ 衛生管理の徹底

汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分したドライシステム方式を採用しており、調理室内も室温25度以下・湿度80%以下で管理されています。

また、毎日、衛生管理責任者などが約70項目について点検を行っています。

◎ 最新の厨房設備の導入

「焼く・蒸す・煮る」のさまざまな調理に対応するスチームコンベクション、大型フライヤー（揚げ物機）、調理したものを急速に冷却できる真空冷却機などを導入しており、大量調理における調理時間の短縮・食中毒防止・メニューの多様化に対応し、安全でおいしい給食を提供するための設備になっています。

◎ 効率的な運営

調理、配送業務は学校給食において実績のある業者に委託しており、合理的かつ効率的な運営が行われています。現在、8台の配送車により市内の小・中学校など28校に給食センターから約1時間以内の配送で給食を届けています。

◎ 食育や地元食材の活用

地元食材や特産品を活用した給食を実施し、南九州市の産業・食文化・自然などを知ってもらう食育を行っています。

地元食材は、地元生産者と連携して、旬のものを調達しています。

献立としては、大根、人参、キャベツ、茶、かわなべ牛、たまごなどを使って、お茶ミルクパン、やぐらカレー（大根入り）、ひまわりケーキ（茶・たまご）、かわなべ牛のソーなどを提供しています。

食物アレルギー等対応食について

食物アレルギーなどのある児童などは、じんましんからアナフィラキシーショックのような生命にかかわるものまで症状がさまざまに対処も異なります。そのため、保護者の意見や医師の判断のもと、症状の程度と調理場の対応能力を考慮し、除去食・代替食により対応しており、調理過程でのアレルゲンの混入防止など細心の注意を払っています。

※アレルゲン アレルギー症状を引き起こす原因となるもの

学校給食の献立を紹介します!

年間約195回ある献立の中から数点紹介します。

予定献立表には、食べ物のはたらきや献立の由来や食材の紹介のほか、市内で生産された食材を赤字で記すなど献立内容が用紙いっぱい詳しく書かれています。

予定献立表の内容

はたらき	おもに体をつくるもとになるもの	たんぱく質	たんぱく質
		無機質	
	おもに体の調子をととのえるもの	ビタミン	
	おもにエネルギーのもとになるもの	炭水化物	炭水化物
		脂肪	脂肪
主に使用される調味料です			
小: エネルギー	たんぱく質	中: エネルギー	たんぱく質
献立ひとくちメモ			
献立の由来や食材の紹介などをします。			



- 4月8日(火)
- ① コッペパン ② 牛乳
 - ③ お花畑シチュー
 - ④ 梅入りフルーツあえ
 - ⑤ ブルーベリージャム

③さけ・だいず			
②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにゅう・チーズ・スキムミルク・なまクリーム			
③にんじん・たまねぎ・ブロッコリー・コーン			
④もも・いちご・アロエ			
①コッペパン ③じゃがいも・こむぎこ ④ファイバーゼリー ⑤ジャム			
③あぶら・バター			
③しろワイン・コンソメ・しお・こしょう			
664kcal	26.0g	809kcal	31.1g
お花畑シチューには、桃色やだいたい色、緑色や黄色などいろいろな色の材料が入っています。お花畑を思い浮かべるようなメニューなので、この名前がつけました。			



- 7月9日(水)
- ①ごはん ②牛乳
 - ③夏野菜のおから汁
 - ④きびなごの蒲焼き
 - ⑤にがりのドレッシング和え

③おから・あぶらあげ・むぎみそ ④きびなご			
②ぎゅうにゅう			
③とうがん・にんじん・なす・かぼちゃ・はねぎ			
④しょうが ⑤にがり			
①こめ ④さとう			
④あぶら・ごま			
③にぼし(だし) ④しょうゆ・みりん			
⑤あおじそドレッシング			
669kcal	27.6g	827kcal	32.6g
にがりは、芯の白い部分に苦味が多く含まれています。なので、白い部分を丁寧に取り除くと苦味が和らぎます。今日は、にがりのおかか和えにしました。残さずいただきましょう。			



- 5月8日(木)
- ①鶏ごぼうごはん
 - ②牛乳
 - ③油揚げと玉ねぎのみそ汁
 - ④鯖の茶衣揚げ

①とりにく ③あぶらあげ・みそ ④さわら			
②ぎゅうにゅう ③わかめ			
①ごぼう・いとこんにやく・にんじん・グリーンピース・コーン			
③にんじん・たまねぎ・はねぎ ④しょうが・こなちゃ			
①こめ・ざらめ ③じゃがいも ④こむぎこ・でんぷん			
④あぶら			
①みりん・しょうゆ・さけ・しお ③にぼし(だし)			
④さけ・しょうゆ・ベーキングパウダー			
710kcal	32.2g	849kcal	37.7g
さわらは、産卵のために瀬戸内海に入る春がもっとも獲れる時期であることから、漢字では「鱈」と書きます。今日は、お茶の入った衣で揚げました。			



- 9月8日(月)
- ①麦ごはん ②牛乳
 - ③鶏飯の汁 ④鶏飯の具
 - ⑤きざみのり
 - ⑥お月見大福

③とりにく ④とりにく・たまご			
②ぎゅうにゅう ⑤きざみのり			
③はねぎ ④にんじん・ほししいたけ・つぼづけ			
①こめ・むぎ ④さとう ⑥おつきみだいふく			
③とりがらスープ・かつおぶし(だし)・しょうゆ・さけ			
④しょうゆ			
645kcal	30.5g	783kcal	36.0g
9月8日は十五夜です。「中秋の名月」と言われ、団子や里芋、旬の果物、ススキなどをお供えして、収穫に感謝する日です。十五夜にちなんでお月見大福にしました。			

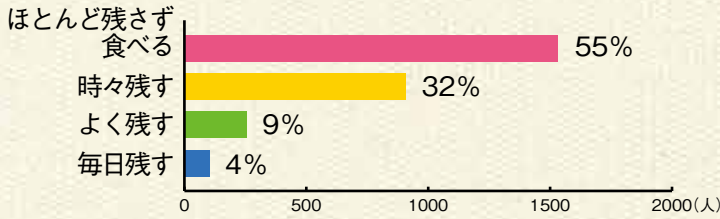


- 6月18日(水)
- ①バーガーパン ②牛乳
 - ③コンソメジュリアン
 - ④かつおメンチカツ
 - ⑤ゆでキャベツ
 - ⑥マイティソース
 - ⑦スライスチーズ(中のみ)

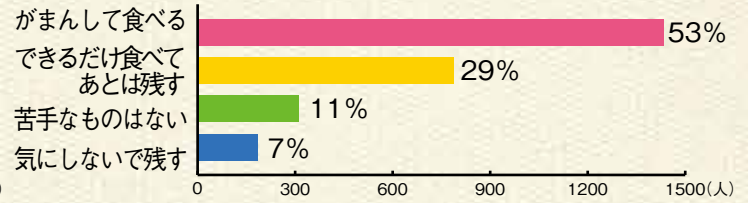
③ロースハム ④かつお			
②ぎゅうにゅう ⑦チーズ			
③にんじん・たまねぎ・キャベツ・パセリ			
④たまねぎ・キャベツ・ごぼう・にんじん ⑤キャベツ			
①バーガーパン ③じゃがいも ④パンこ・さとう・こめこ			
④ぶたあぶら・あぶら			
③コンソメ・しょうゆ・とりがらスープ・こしょう			
④しお・ぎょうしょう・こしょう ⑥マイティソース			
587kcal	22.8g	768kcal	30.7g
かつおメンチカツは、おとなりの枕崎市に水揚げされたかつおを使っています。今日はバーガーパンに、かつおメンチカツとゆでキャベツ、マイティソースをはさんで食べましょう。			

学校給食アンケート

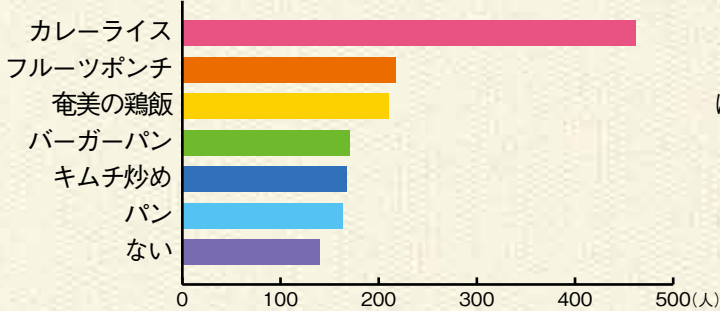
◎給食は残さず食べますか？



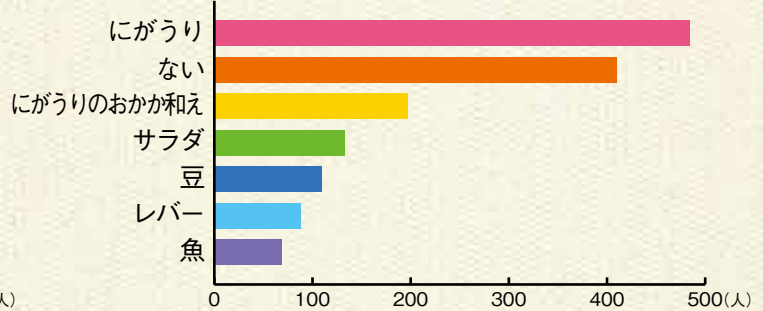
◎給食で苦手な食べ物が出たときはどうしますか。



◎給食の好きなメニューは？



◎給食の苦手なメニューは？



～学校給食センター栄養教諭から～ 学校給食への思い

南九州市立学校給食センターは平成23年9月から旧3町の町立学校給食センターがひとつになって開設されました。

開設当時は、3町の嗜好の違いなどで献立作成から頭を悩ませられたり、大きな施設設備にとまどったりと苦労もたくさんありましたが、地域の方々や学校関係者のご協力のもと今年で4年目となる給食業務も、順調に実施することができているのではないかと感じています。

私たちは、南九州市の子どもたちが健全な食生活を自ら営むことができる知識や態度を養うための指導や業務に携わっていますが、その中でも衛生管理を徹底し安心安全な給食の提供と、地元南九州市の自然の中で育まれた新鮮な食材を活用した献立の導入に力をいれています。

子どもたちの健康を考えると、毎日好きな物ばかりを出すわけにはいきませんが、毎日の給食が将来の子どもたちの食生活の参考になってくれればと願っています。

これからも、南九州市の将来を担う子どもたちの成長を見守っていきたいと思います。



『給食だより』(毎月発行)

「健康づくり」や「料理レシピ」「地産地消情報」など、「食」に関するさまざまな情報が掲載され、充実した内容になっています。保護者の方、必読です！



学校給食展 開催

日時 11月3日(月)
午前8時30分～午後4時
場所 知覧体育館
主催 南薩地区学校栄養士協議会



いただきます！



知覧文化祭展示会場において、学校給食展を開催します。学校給食についてのパネル展示やクイズ、試食などもあります。ご家族みなさんでお越しください。

県産漬物を無償提供 ～水溜食品(株)～

南さつま市金峰町にある水溜食品(株)は平成23年から1回の給食に使われる大根や高菜の漬物を南九州市立学校給食センターに毎年無償提供しています。

水溜政典社長は「鹿児島県は福岡県について高菜の生産量は全国でも2番目。子どものころから地元の食材に慣れ親しんで好きになって欲しい」という気持ちから提供するようになったそうです。



「高菜の漬物」88kgが学校給食センターへ贈呈されました。