

学校給食センターの取り組み

学校給食センターとは

学校給食センターでは、1日に約2750食分を調理、市内の小・中学校21校と公立幼稚園2園へ給食を届けています。子どもたちに、安心・安全でおいしい給食を食べてもらえるように、職員8人（うち栄養教諭3人）、民間委託業者41人で、衛生管理の徹底、食育や地産地消の推進などに取り組んでいます。



▲市内産みかんの洗浄



▲コンテナプール



▲調理・配送の皆さん



▲揚げ物調理

食育

食育指導として、栄養教諭が各学校へ授業へ赴いたり、小・中学校や幼稚園からのセンター見学の受け入れをしています。また、給食の献立についての指導資料などを作成して、小・中学校や幼稚園の給食指導にも活用してもらっています。



▲知覧小児童の給食センター見学



▲清水小での食育指導

地場産物活用事業

子どもたちが地場産物を学び、食育活動や地産地消を進めた安心安全な給食を提供するために、南九州市産の食材や郷土菓子を使った献立の給食を提供しました。

☆市から提供された地場産物
・かわなべ牛（カラフルソース炒め、かわなべ牛の手巻きずし、和風ソース炒めなど）・いちご（フルーツポンチ）・川辺産メロン（メロン・メロンポンチ）・からいも餅・かからん団子・かるかん（知覧茶かるかん）



▲鹿児島県産の和牛（①～③）、ぶりのずんだ焼き（④）、かんぱちのカレー風味揚げ（⑤～⑥）の調理風景

鹿児島県産畜水産物の提供

新型コロナウイルス感染症の影響を受けて販売が低迷した鹿児島県産の畜水産物の消費拡大のために、鹿児島県から県産の和牛、ぶり、かんぱちの無償提供を受けました。提供された「和牛」は、焼き肉炒め、ガリックソテー、牛丼に、「ぶり」は、味噌マヨ焼き、ずんだ焼き、そして「かんぱち」は、レモンソースかけ・うめナッツがらめ・お茶風味、カレー風味揚げにそれぞれ調理され、給食で提供しました。



▲南九州市産食材のからいも餅



▲南九州市産食材のかからん団子



▲南九州市産食材の知覧茶かるかん

