

「ふるさと産品の日」給食交流会



町教育委員会は11月15日（水）、青森県産の食材を多く使用した学校給食を出す「ふるさと産品の日」に合わせて、地元生産者と児童が給食を囲む給食交流会を鶴田小学校で開きました。

町では毎年6月と11月に「ふるさと産品の日」として地元や県産の食材をふんだんに使った給食を町内の小中学校に提供する食育活動を行っています。

この日の交流会では、授業で大根作りに挑戦した5年生23人のほか、学校給食のために食材を提供している「学校給食応援隊」の地元農家、学校関係者ら計40人が出席。児童たちは自分たちが育てた大根の話を生産者たちと話したり、県産品の魅力が詰まった給食を味わいながら、地域の農業や食材への関心を高めていました。

11月15日（水）の献立

- ・ごはん（つがるロマン）
- ・牛乳
- ・タレつき野菜肉団子
- ・大根のそぼろ煮
- ・豆腐となめこのみそ汁
- ・スチューベン

鶴田町産含む
青森県産品100%学校給食

〈大根のそぼろ煮〉

鶴小5年生が授業で育てた大根を使用

〈タレつき野菜肉団子〉

県産の「とり肉」と「ごぼう」を使用

〈スチューベン〉

「つがるにきた農協鶴翔ぶどう部会」から無償提供された町特産のスチューベン

〈ごはん〉

鶴田町産「つがるロマン」を使用

〈牛乳〉

県産の牛乳を毎日1本（200ml）

〈豆腐となめこのみそ汁〉

給食応援隊が育てた「長ねぎ」と道の駅つるたの「豆腐」と「おからみそ」を使用



学校給食に食材を提供してみませんか？

町学校給食センターでは、地産地消を推進するため地元で採れた新鮮で安全安心な農産物を給食センターに納入してくる方（学校給食応援隊）を随時募集しています。

農産物の多少に関わらず提供できる方は、給食センター（☎22-3171）までご連絡してください。



学校給食ができるまで



鶴田町学校給食センターでは、13人の調理員さんが管内小中学校の880食分を調理しています。
学校給食ができるまでの工程をご紹介します。



①健康チェック、身支度



出勤して一番にすることは健康チェック！
食中毒予防のため調理室には細菌検査を受けた人しか入ることができません。



食材の納品



その日使う食材を搬入し、食材の状態や数量などを確認します。

Point 給食応援隊やあるじからの地元食材もたくさん使用しています。



下処理



野菜を丁寧に洗います。

Point 野菜についた土などの汚れや、異物を完全に落とすために3回以上洗います。



炊飯



お米に異物がないか確認し、1日75kgのお米を炊いています。



野菜のカット



下処理で洗浄した野菜をスライサーでカット。



リンゴのカット（期間限定）



地元農家からいただいたリンゴを11月～3月まで毎食提供。
毎日約120個（約31kg）使用。

Point 栄養満点な皮つきで提供。



調理



蒸し・焼き物



炒め物



汁物



フライ



和え物・サラダ

・蒸し、焼き物

スチームコンベクションオーブンという機械で、調理しています。

・炒め物、汁物

大きな釜で調理。大きなへらで力いっぱいかき混ぜます。

・フライ

大きなフライヤーで食材を揚げていきます。

・和え物、サラダ

材料が均等に混ざるよう手作業で混ぜて作っています。



配食



できあがった料理は学年に応じた量で盛り分けます。



検食



子どもたちの口に入る前に2回の検食が行われ、厳重に安全確認されています。

※給食センターの所長と校長先生が検食



各学校へ届ける



小学校へは建物同士がつながっているため、直接運搬。中学校へはトラックで運搬しています。