

うるまの学校給食

令和元年10月4日の学校給食
うるま市立学校給食センター第2調理場

- ・五穀ごはん
- ・さばのめちまーす焼き
- ・千切りイリチー
- ・イナムドゥチ
- ・くだもの
- ・牛乳



学校給食に「ぬちまーす」を!

平成22年から学校給食センターに「ぬちまーす」を毎月無償で提供しています。うるま市の次の世代を担う子ども達に、ぬちまーすを使った学校給食を食べてほしいからです。

ぬちまーすは、海の成分をそのまま含んでおり、世界一ミネラルが豊富な塩です。こども達の不足しがちなミネラルを補うだけではなく、熱中症の予防や、味覚の発達にもつながります。

これからも子ども達には、ぬちまーすを使ったおいしい学校給食を食べてほしいです。



給食を「生きた教材」として

学校給食の献立を立てる上で、地産地消や食育の観点から給食が「生きた教材」となるよう心掛けています。地域農家さんに旬の野菜を納品していただき使っています。

また、沖縄の行事やその時に食べる伝統料理を子ども達に伝えるため、給食に取り入れるようにしています。

毎日の給食を楽しく食べて、しっかり体に栄養を吸収してほしいです。そして、給食にはたくさんの方の思いが詰まっているので、感謝の気持ちも持ち続けてほしいです。



おいしい給食を届けたい

給食時間に合わせて、温かい料理を提供できるよう、毎日子ども達の食べる姿を思い浮かべながら給食を作っています。

給食を作るうえで特に気を付けていることは調理員の体調管理や、施設の衛生管理です。子ども達に安全安心の給食を届けるため、徹底しています。また、食材の味を活かした調理ができるよう心がけています。

学校から戻ってきた空っぽの食缶を見ると「作ってよかった」と、とてもうれしい気持ちになります。



安全な給食を届けるために

安全でおいしい給食を届けるためには、徹底した衛生管理と安全管理が大切です。施設衛生検査(年2回)と、施設内外の防除作業(年10回)を行い、高度な衛生管理基準をクリアしながら、日々給食を作っています。調理を行うときは、異物等の混入が起こらないよう細心の注意を払っています。

子ども達への想い

子ども達から「今日の給食おいしかったよ」と言われることが一番。これからの子ども達のため安全安心に気をつけ、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。



うるま市の学校給食

うるま市立学校給食センターで日々作られている給食は約1万4千食。市内にある7つの調理場で、子ども達のためのおいしい給食が作られています。

地産地消への取組

栄養士が献立を考え、調理員が作っています。その向こう側には、地域の農家さんや肉屋さん、パン屋さんなど多くの生産者が関わって、毎日の学校給食が出来る上がっています。

「こういうのあったよね」「私のところではこんだったよ」誰しも思い出の給食があり、給食の話になると、自然と会話が盛り上がり、今月の特集は「学校給食」。子ども達へ提供されるおいしい給食は、たくさんの方の思いが詰まっています。

