

えひめの 給食だよ!

第127号

令和7年11月25日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会

〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

もくじ

こんにちは!

砥部町学校給食センターへおじゃました! 2-5

令和7年度第1回物資選定委員会 6



笑顔いっぱい♪おなかいっぱい♪砥部町立宮内小学校の子どもたち

こんちは！砥部町学校給食センターへおじやましました！

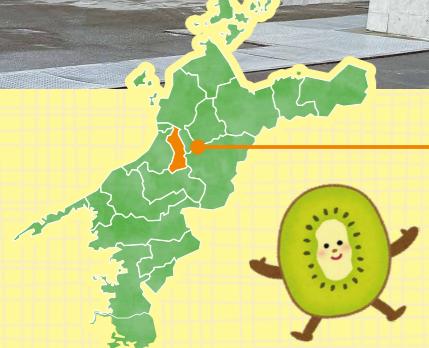
砥部町学校給食センターの取り組みについて紹介します！

砥部焼がいっぱい！



施設の概要

敷地面積：4,787.31m²
構造：鉄骨造 2階建
受配校：幼稚園 2園
小学校 4校
中学校 1校
高等学校 1校
調理能力：2,500 食



【砥部町】

愛媛県の中央に位置する砥部町は、緑豊かな森林に囲まれた、自然あふれる町です。砥部町を中心に生産される「砥部焼」は、約 240 年の歴史を持ち、国の伝統的工芸品に指定されています。白磁の素地に藍色の手描き模様が特徴で、丈夫で実用的でありながら、温かみのある美しさを併せ持つ焼き物として広く親しまれています。また、「とべ動物園」や「えひめこどもの城」など、家族で楽しめるスポットも充実しています。



宮内小学校の児童たち！



砥部中学校の生徒たち！



みんなで食べると、もっとおいしい！今日も元気にいただきます！

自慢の献立のご紹介

町内の酒蔵

酒粕



町内の酒蔵から酒粕を提供していただき、かす汁を作りました。
風味豊かな酒粕と麦みその香りがとても食欲をそそる
おいしいかす汁ができました。



砥部町学校給食センター
砥部中学校
栄養教諭 立町 文美 先生
にお話を伺いました。



砥部町産 七折梅



砥部町は七折梅の産地として有名です。砥部町の子どもたちに、ふるさとの味として七折梅に親しみを持ってもらえるよう、給食でも毎月七折梅や七折梅を漬ける際に使用した赤しそ（うめえふりかけ）を使った料理を提供しています。また、七折梅をソースにして魚やお肉にかけたり、ドレッシングにしたり、スパゲッティや揚げ物にも使用しています。



* 若鶏の七折梅ソース



* 梅ドレッシングサラダ



* 赤しそごはん



* 鯛の梅肉焼き



* 白身魚の梅の香揚げ



* 七折梅スパゲティ



* 赤しそあえ

砥部町・県学給共同開発
うめえふりかけ
(砥部町産赤しそ乾燥) <100g>

砥部町の味が楽しめる商品をご紹介!
砥部町の味、届けます!

七折梅の梅酢と赤しそを使用した無添加の風味豊かな商品です。
数量限定のため、お早めにご注文ください。
使用目安：精米6kgに対して本品1袋(100g)
※お好みに応じて加減してください。(常温)完全受注生産



給食についてもっと知りたい! ～子どもたちの体験活動～

給食ができるまで、見て学んで体験!

給食センターの見学とセンターでの給食試食を実施しています。幼稚園の5歳児さんや小学生が見学に来てくれています。見学通路から見える部分は限られているので、見えない部分についてはビデオや栄養教諭から紹介しています。

また、調理員さんが使っているスパテラや柄杓をもって、調理員さん体験をしてもらったりしています。



調理員さんってすごい! 職場体験で実感

昨年度から中学生の職場体験学習の受け入れも行っています。中学2年生2名が、実際に調理場へ入り、調理員さんと一緒に調理体験を行います。手洗いだけでも、とても丁寧に、1日に何回も洗うことや、1日に使う野菜の量の多さに驚いたり、野菜の入ったかごの重さや釜の中をかき混ぜる大変さを実感したりしていました。



子どもたちと調理員・給食センターをつなぐ、栄養教諭として…

給食センターと受配校では、物理的な距離とともに、どうしても子どもたちと調理員さんたちの心の距離も離れてしまうように感じています。その距離を縮めていくのも、学校と給食センターを行き来する栄養教諭としての役割の一つではないかなと考えています。子どもたちにとっては、作る人の顔が見えないと感謝の気持ちもわきにくく、残食の増加にもつながりやすい。調理員さんにとっては、食べる人の顔が見えない、声も届かない調理に対するモチベーションが上がらない。子どもたちと調理員さんの距離を縮めるために、普段から子どもたちの様子を調理員さんに伝えること、子どもたちに調理員さんがどのように給食を作ってくれているかを伝えることを意識しています。

また、給食センターの見学や職場体験学習も大きな役割を担っています。職場体験学習で給食センターに来てくれた中学生に出来立てのおかずを味見してもらった時、きらきらと目を輝かせにこにこ本当にうれしそうに食べてくれました。あの笑顔を見た調理員さんたちのうれしそうな顔も忘れられません。

子どもたちに、給食センターをもっと身近に感じてほしい、調理員さんにも子どもたちをもっと身近に感じてほしい。これからも、色々なところで、色々な形で、学校と給食センターをつないでいきたいと考えています。

給食センターからの 卒業お祝い動画



ご協力いただき誠にありがとうございました。

令和7年度 第1回 物資選定委員会(令和7年7月8日開催)

令和7年度第1回物資選定委員会では、常温・冷凍商品合わせて24品が新規取扱物資として、また、4品がリニューアル物資として選定されました。その中から、新規取扱物資3品をご紹介します。

新規取扱物資(一部)



型抜きこんにゃく黒

ハート型にくり抜いた
こんにゃくです。



冷凍新あさひ豆腐の
から揚げ太郎

一口サイズで食べやすい
こうや豆腐のから揚げです。



SNFフローズン
フルーツベビーパイン

味、色、香りが優れたかわいらしい
ベビーパインを2枚冷凍パックしました。

他の新規取扱物資等については、本会HPの「地産地消・地場産物」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。
右記の二次元コードからもアクセスできます。

各商品の栄養価や原材料配合等の情報、サンプルのご要望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。



地 産 地 > 消

県学給とコラボして地場産物を使った
貴市町独自のPB商品を作成してみませんか?



皆様の市町で、「地場産物を給食で提供したい!」というお考えがありましたら、
お気軽にご相談ください。お電話・メールをお待ちしております。

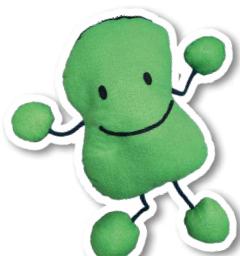
食育教材の貸し出しを行っています!



愛媛県学校給食会では、食育に役立つ教材の貸し出しを行っており、
紙芝居・絵本・DVDなど、さまざまな教材をご用意していますのでご利用ください。

右記の二次元コードからもご覧いただけます。

「こんな教材があったらいいのに…」というご要望があれば、
可能な限り対応いたしますので、どうぞお気軽にご相談ください!



お問い合わせはこちらまで

(公財)愛媛県学校給食会

TEL 089-924-7623 E-mail info@ehime-gk.or.jp

FAX 089-924-6304 URL http://www.ehime-gk.or.jp