

みどり市の学校給食

学校給食は子どもたちにとって、とても楽しい時間の一つです。みどり市では、食育などに取り組みながら全ての学校において、安全安心な給食の提供に努めています。そこで、今回は学校ごとで異なる調理方式の違いを紹介します。

問い合わせ先 教育総務課（大間々学校給食センター） ☎ (46) 9491

調理方式について

学校給食における調理方式は、大きく分けて「自校方式」、「センター方式」の2方式となります。現在、笠懸町は自校方式、大間々町と東町ではセンター方式による給食提供を行っています。提供方式のあり方については、施設の老朽化などを踏まえながら検討を継続しています。そのため、令和4年4月に開校する笠懸西小学校においては、当面の間、大間々学校給食センターから配食することとしています。

- ・自校方式（笠懸町）…学校敷地内の給食室で調理した給食を提供
- ・センター方式（大間々町・東町）…給食センターで調理した給食を各学校へ配送して提供

学校給食に関わるQ & A

Q センター方式は配送する必要があるため、給食が冷たくなってしまうのですか。

食べる時に給食が冷めることはありません。センター方式では配送が必要となりますが、保温性の高い二重食缶（2時間以上保温可能）を使用しているため、温かさに差はありません。



二重食缶

Q 自校方式の給食は手作りで、センター方式は手作りではないのですか。

全校において、栄養士が協力して献立を作成しています。そのためどちらも同じ献立となっており、方式の違いによる差はありません。



自校方式

センター方式

Q センター方式は麺が伸びてしまい、おいしくないのでしょうか。

自校方式の麺類は煮込み麺で、センター方式ではパック麺を使用しています。パック麺の場合、食べる時に麺を汁（スープ）の中に入れるため、喫食前に伸びることはありません。給食センターのラーメンは、子どもたちの人気メニューランキングの3位で、とても人気があります。また、スパゲティは配送時間を考慮してゆでていますので、伸びることはありません。



自校方式

センター方式

Q 自校方式の方が調理員さんが近くにいる、食育が推進されるのではないのでしょうか。

5人の栄養教諭が協力して自分の配置校以外へも食育授業で訪問するなど、市全体で統一した取り組みを進めています。また、校外学習で給食センターを見学したり、タブレットによる動画配信などを行い、子どもたちと調理員との距離が近くに感じられるような取り組みを行っています。

