

“学校給食”が 子どもたちに届くまで!

こたわり満載な

学校でのお昼の楽しみである給食。なんと97%の子どもたちが「おいしい!」と言ってきているんです。栄養士さんたちのこだわりが詰まった立川市の学校給食ができるまで取材しました。
 図学校給食課・内線6811

1 献立づくり

給食の献立は、提供する日の3~4か月前に栄養士さんたちが考えています。献立が決まったら、どこから食材を買うのかを決めたり、食物アレルギーの確認などを行っています。



3 洗う

汚れや虫の付着を取り除くために、野菜や果物は3槽シンクで必ず3回以上洗ってから調理しています。重点的に洗う必要がある食材は、移動式のシンクをもってきて、4回、5回と洗います。

Topics
ゴミだってリサイクル
 食材の皮や残菜などはディスポーザーで粉碎処理。回収されて飼料にリサイクルされます。

“立川の野菜”を最優先!

食材を地元から入手することで、旬の新鮮な野菜が届きます。「子どもたちに食べてもらうために作ってるんだ!」と言ってくれる農業者さんもいます。



2 食材が到着 (検収)

当日調理する食材は、原則当日届きます。内容や量が間違っていないか、保管温度は適切か、賞味期限は大丈夫かなど、厳しくチェックします。

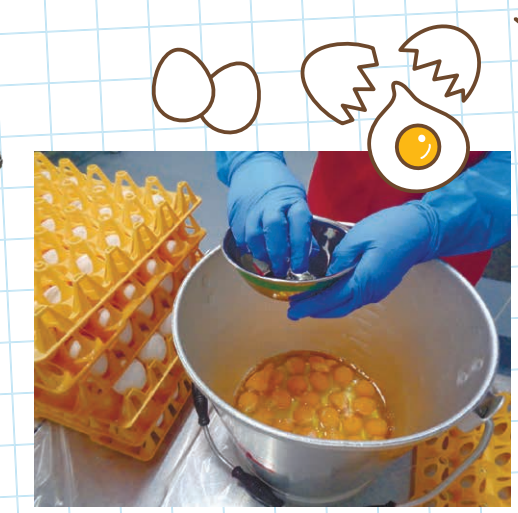


“食材ごとの玄関”で衛生面もばっちり!
 野菜、肉・魚・卵、お米は、それぞれ専用の搬入口から調理場に入ります。これは、食材が交差することによる二次汚染を防止するためです。それぞれの食材をより衛生的に扱うことができます。



4 調理

立川市の給食は丁寧な手作りにこだわっています。約3,000個の卵を手作業で割ったり、小麦粉とバターを炒めてルウを作ったり。手作りにこだわる理由は、安全・安心な給食を子どもたちに届けるため。中に何が入っているかを自分たちで把握して、責任をもって給食を作っています。隠し味として「おいしくできますように!」という想いも込めながら。



Topics
食物アレルギーでも安心 できるだけみんな一緒
 食物アレルギーがあり、どうしても食べることができない食材がある子どもたちがいます。他の自治体では、給食一食分をすべて入れ替えて提供することもあるようですが、立川市では、食べることができない料理だけを違うものに変更します。できるだけ周りの友達と同じ給食を食べてほしいと考えているからです。そのため、医師の診断に基づいて、食物アレルギーがある子どもたち全員の保護者と学校関係者が面談を行っています。

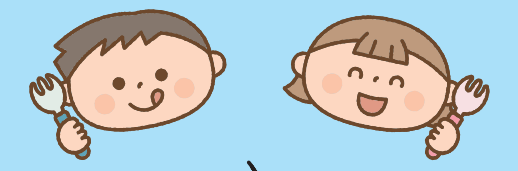


食べられない料理だけを変更!

Topics

環境に優しい ストローを使用!

飲みやすさや食事のマナー、環境負荷軽減の観点から、令和8年度の4月からすべての小・中学校で、環境にやさしい生分解性バイオポリマー製ストローの使用をはじめています。都内では立川市が初めてです。



牛乳などの飲み物とストローは給食とは別で届けられます。



5 学校へ

調理が終わると保温・保冷機能がある食缶に配缶して各学校へ届けられます。

“立川の給食”をWebでCheck!

- その日の給食を紹介!

毎日の給食や食育情報、給食作りの様子をInstagramで公開しています。ぜひチェックしてみてください。
- レシピ紹介!

給食のレシピは市ホームページで公開しています。同じメニューを作りたい、食べてみたい方は2次元コードからご覧ください。



給食が届くまでの動画を公開中!

立川市の学校給食が、子どもたちのもとへ届けられるまでの流れ(農業者による野菜収穫、共同調理場への納品、調理工程、学校への配送、教室での配膳まで)を動画で紹介しています。多くの人の想いとこだわりが込められた給食づくりの舞台裏を通して、子どもたちに“おいしい”と“安心”を届ける取り組みをぜひご覧ください。



“食の文化”を体験! 立川市の食育

食に関する知識にふれてもらうため、いろいろな料理を提供しています。毎日の給食に関する情報提供を栄養士さんたちが行って、今日の給食がどんな料理なのか、どんな意味があるのかを学びながら、子どもたちは給食を食べています。

給食 × 日本の文化



八丈島の食材を使って郷土料理を!!
 郷土料理や行事食などを給食で提供。食べることを通じて、日本の伝統や季節感を知ることができます。

給食 × 世界の文化

韓国料理で海外旅行気分!!



キムチチゲやパエリアなど、なじみがあるものから、あまり知られていないものまで提供。食べることから世界の文化を体験できます!

給食 × 図書館

絵本に登場したカレーライスを再現!

中央図書館から、おもしろそうな料理が出てくる本を教えてもらい、給食で再現しています。

