

- ◇ 保育所など来春入所の申込受付…………… 2面
- ◇ 西宮市民健康フェア…………… 3面
- ◇ 公民館定期使用グループ 会員募集…………… 3面
- ◇ 保健だより…………… 4面
- ◇ 西宮酒ぐらルネサンスと食フェア…………… 8面
- ◇ 西宮市民文化祭…………… 8面

●発行(毎月10・25日)／西宮市役所：〒662-8567 六湛寺町10-3 ☎0798-35-3151(代表) ●ホームページ <https://www.nishi.or.jp/>
 ●編集／政策局市長室広報課 ☎0798-35-3400 ✉vo_kouhou@nishi.or.jp ●携帯サイト「ふるむ西宮」<https://www.nishi.or.jp/mobile/>



宮っ子大好き！ おいしい学校給食

西宮市の学校給食は、昭和22年から始まった歴史ある取り組みです。市内公立の全小・中・特別支援学校内で調理員が調理する単独自校調理方式により、温かい手作りの味を届けています。

また、おいしさだけでなく、食の安全安心、食物アレルギー対応、食育にも力を入れて取り組んでいます。

今回は、地元野菜の生産農家、献立を立案し食育を推進する栄養教諭、そして毎日おいしい手作りの味を届ける調理員の思いを紹介します。

問 学校給食課(0798・35・3862)



昭和30年代



新鮮な地元野菜

地元野菜の生産農家



食を楽しみ学ぶ

栄養教諭



手作りの味を

チーフ調理員

野菜の「味」を知って欲しい

コメント 地産地消の良い点は、輸送距離が短いことにより新鮮なものを食べてもらうことができる点にあります。新鮮な野菜は野菜本来の味がしたり、食感を楽しむことができます。子供たちが苦手だったきゅうりを好きになったと言ってくれて、とてもうれしく思います。また、野菜を食べることは「命をいただく」ということも感じて欲しいと思います。

これからも子供たちにおいしいと言ってもらえる野菜を、西宮から届けていきたいです。



フレンチサラダ

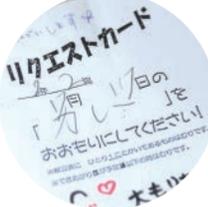
地産地消への取り組み

- ▶ 月に1回程度、西宮でとれた野菜を使用
- ▶ 今年度は、きゅうりを含む9種類を使用予定
- ▶ 給食を通じて地産地消を体感

食を通じて人生を豊かに幸せに

コメント 食べることは楽しいことであり、食を楽しむことで人生はより豊かになります。また、健康は宝であり、その源となるのは「食」です。給食という生きた教材を通じた学びによって、食の自己管理能力や自分の体について正しく考えられる力を身につけることができます。他にも、苦手な食材に挑戦するなど、苦手を克服する頑張りを体験して欲しいと思います。

献立にはさまざまなメッセージが込められています。給食を楽しみながら、学んでもらえればうれしいです。



アレルギーカード

食育：給食を通じた学び

- ▶ 給食を通じて世界各国の食文化を学ぶ
- ▶ 季節の野菜や果物を取り入れた献立
- ▶ 望ましい食習慣を身につける

子供の笑顔と空っぽの食缶を励みに

コメント 単独自校調理方式の良い点は、できたての一番おいしい状態を届けることができる点です。私自身も宮っ子として、寒い日に温かい給食がうれしかった思い出があり、その味を子供たちにも届けたいと思います。

空になった食缶や「おいしかったよ!」の言葉、苦手な食材を頑張って食べた姿を見るとうれしく、やりがいにつながります。

調理することは、子供の命を預かることです。作業動線の確認や数多くの衛生管理項目を徹底し、これからも頑張ります。



単独自校調理方式(各校での調理)

- ▶ ルウから作るなど、手作りへのこだわり
- ▶ 徹底した衛生管理による、安全安心
- ▶ 調理員と子供たちのふれあい

安全安心への取組

子供たちにおいしい給食を楽しんでもらうために欠かせない、「安全安心」への取り組みを紹介します。

- ◆ アレルゲン管理システム

27品目のアレルゲン情報を登録することで、アレルギー献立チェック表に、食べられるものは自動で「○」が出力されます。そのため、ヒューマンエラーによる記入間違いを減らすことができます。

- ◆ パンは個包装

パンは異物混入を防ぐため、個包装しています。また金属探知機による検査も実施しています。



給食献立

☆☆☆

おいしさいろいろ! 多彩な献立!

献立のほんの一部です
今も昔も人気のカレーライスや
世界各国の料理も登場します



コーンのミルク煮



カレーライス



ペペロンチーノ



鯖のチョリム

宮っ子給食♡食育フェア ～世界の料理と給食～

【日時】10/13(土)の午前10時～午後3時半 【会場】フレンテ西宮

- 地産地消を学ぶゲームコーナー
- 給食に登場する世界の料理の紹介
- 給食のパネル展示、試食コーナー など

表彰式 応募献立「あったらいいな～こんな献立」
子供たちが考えた給食献立の表彰式です。最優秀賞は実際の給食に登場します。



昨年の最優秀賞
ツナとれんこんのサラダ