広報みき No.905
2020年9月1日発行

みきのええトコ 第14回

地元の食材を使ったできたての 学校給食

問(市)教育施設課　給食係

三木市には、10か所の調理場があり、各調理場に栄養教諭などを配置し、給食管理や食育指導などを積極的に行っています。また、地産地消にも力を入れており、給食で使用している野菜の約4割は、市内で採れているものを積極的に取り入れています。なお、地元食材の使用により、給食費の保護者負担が増えないよう、補助金などを活用しています。今回は、栄養教諭の方にお話を伺いました。

子どもたちのそばでつくった、ほかほかの給食を提供しています

献立を考える際には、栄養価が高く、おいしい地元の旬な食材を使用することを心がけています。地元の食材を使用することは、食の安全を確保するだけでなく、子どもたちの地元食材への興味にもつながっていると考えています。郷土料理をアレンジした献立もあり、食を通して郷土の文化に触れることも大切にしています。

三木市の給食は、複数の学校内にある調理場で作られるので、毎日できたてのあたたかい食事を食べられることが特徴です。学校内での調理は、子どもたちから直接感想を聞くことができるので、より食べやすい給食づくりにもつながっています。また、各調理場に栄養教諭などがいるので、子ども一人ひとりに対応でき、アレルギーのある子どもも安心です。

子どもたちには給食をいっぱい食べて、健康に育ってもらいたいです。

三樹小学校　栄養教諭
皿田（さらた）　智寿后（ちずこ）さん

ある日の献立を紹介

イギリス料理

・フィッシュ＆チップス
・スコッチブロス
・米粉マフィン
・コッペパン
・牛乳

「食でオリンピック2020」というテーマで、1月の学校給食週間中にこれまでのオリンピック開催国の料理を提供しました。

食を通して外国の文化への理解を深めてほしいという願いを込めています。

かじや風カレー

・かじや風カレー
・ビーフンサラダ
・牛乳

鍛冶屋職人が食べていた三木の郷土料理の鍛冶屋鍋をアレンジしました。

体を冷やすナスとスタミナのつくタコが入ったカレーです。

関西では、半夏生（はんげしょう）(毎年7月2日頃)にタコを食べる風習があるので、その時期に提供しています。

■編集発行：
三木市総合政策部秘書広報課　☎0794-82-2000(代)
〒673-0492　上の丸町10番30号
https://www.city.miki.lg.jp/

■広報みきは新聞折込(日刊紙)、宅配でお届けしています(点訳版・音訳版もあり)新聞未購読の方や点訳版・音訳版をご希望の方は(市)秘書広報課までご連絡ください。

■人口（7月末現在）
76,800（－72）
男：37,239（－19）
女：39,561（－53）
世帯数：34,194（＋16）