

地産地消

さくら市産の農畜産物を積極的に給食に取り入れて、地産地消の推進に取り組んでいます。地元でとれる農畜産物のおいしさや魅力を発信し、生産者への感謝の気持ちを大切に、キャッチフレーズのように地域と児童生徒をつなぐ架け橋になるような給食を目指します。



アレルギー室

食物アレルギー調理室・盛付室を設置し、卵・乳の食物アレルギーを持つ児童生徒にアレルゲンを除いたアレルギー対応食を調理し、専用の容器に入れお届けしています。



炊飯設備

さくら市産のコシヒカリを計量、洗米、浸漬、炊飯します。ごはんの日は週3回で、1日約330キログラム使用します。わかめごはんや炊き込みごはんなどもつくることができます。



大調査！ 学校給食ができるまで

9月1日に稼働した学校給食センターでは、毎日およそ4000食分の給食を作り、市内の小・中学校に届けています。

今回は、新しい学校給食センターのこだわりを紹介します。



研修室



玄関でさくらこが出迎える

学校給食センターは「学校給食摂取基準」をもとに、栄養教諭・栄養士が献立を作成しています。

主食（ごはんやパン）・主菜（肉や魚のおかず）・副菜・汁もの・牛乳の組み合わせを基本としており、市の農畜産物、旬の食材、普段の食事で摂りにくい豆類、海藻類、キノコ類、魚類などを積極的に使用しています。

さまざまな調理方法を組み合わせ、行事食、郷土料理、世界の料理などを取り入れ、キャッチフレーズである

**「おいしい 楽しい まちどおいしい！
地域とつながる さくランチ」**

問合先 さくら市学校給食センター（☎686-2600）



を目指しています。

6

完成

給食当番が配食をして、給食ができました。いただきます！



5

配送

マスコットキャラクター「さくらこ」のイラスト入りトラックで各学校に運びます。



4

盛り付け(配食)

完成した料理をクラスの人数に合わせて食缶に入れます。



3

調理

食べやすい大きさにカットした材料を大きな釜で調理。1つの釜で約850人分作ります。



2

下処理

野菜は虫や異物を取り除くために3回洗浄します。



1

検収

業者から野菜やお肉を受け取ります。栄養士と調理員で数量や状態をしっかりと確認します。

