

新しい食器への更新 (苫小牧未来プロジェクト)

これまで使用していた食器は、使用開始から10年目を迎え、破損の発生状況などから、全市分を新しい食器に更新しました。

食器更新に当たり、民間事業者からの企画提案を募集したところ、代表企業を中心とした地元企業によるさまざまなイベントや情報発信を通じて、子どもたちに市の魅力を伝えていく「苫小牧未来プロジェクト」の企画が選定されました。

昨年6月に全小・中学校の児童・生徒を対象に、プロジェクトのロゴに関するアンケートを実施し、選定されたデザインが新しい食器に印刷されています。

「苫小牧未来プロジェクト」の詳細については、HPをご覧ください。



未来プロジェクトロゴ▲

\\ 詳細はこちら /



◀新しい食器

新しい食缶の導入 (電源立地地域対策交付金)

今まで使用していたバケツ型の食缶から、新調理場での提供開始に合わせて、保温性に優れた食缶に変更しました。

また、冷たいおかずの調理を開始することから、保冷剤を備えることが可能な食缶を新たに導入しました。これらにより、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままで、おいしく食べられるよう提供します。なお、この食缶の更新に当たっては、発電用施設が設置されている市町村などが行う公共施設の整備や地域活性化、住民の福祉向上などを目的とした事業に、国(経済産業省)から市町村に交付される電源立地地域対策交付金を活用しました。



◀変更前のバケツ型食缶

新しい食缶▶

給食に込める思い

第2学校給食共同調理場には、栄養教諭2人と栄養士2人が配属されています。私たちの仕事は、献立作成、食材の発注、衛生管理などさまざまで、栄養教諭は、学校で食に関する指導を行い、子どもたちが給食を通じて食べ物や栄養に興味を持ってもらえるように日々取り組んでいます。

栄養士は食物アレルギーに配慮した献立の作成や対応などを行っています。3学期からは、今までの温食やおかずに加え、冷たいおかずが提供できるようになり、サラダやフルーツ白玉など新しい献立もたくさん登場する予定です。味や栄養のバランスはもちろん、旬の食材や地場産物の活用も意識して献立を作成しているので、好きなもの、苦手なもの、食べたことのないものなどいろいろな献立が出ますが、その中で子どもたちにはたくさん食の経験をしてほしいと思っています。

新しくなった給食では、子どもたちに喜んでもらうことはもちろんですが、保護者の皆さんにも給食の変化を感じていただけるような献立を考えるとともに、安全・安心な給食を提供できるように取り組んでいきます。



▲栄養教諭・栄養士の皆さん
おがさわら なりた
(左から小笠原栄養教諭、成田栄養教諭、
ばんどう しかの
板東栄養士、鹿野栄養士)



▲新しい献立の例
(白飯、豚汁、さば塩焼き、
ほうれん草の和え物、牛乳)