

## 多古町の学校給食

○令和5年度予算額（多古町学校給食センター事業特別会計）

2億182万1千円

《予算の内訳》給食原材料費：6,051万9千円

施設の維持管理費：1億4,130万2千円

（人件費・光熱水費・修繕料など）

○1日あたりの提供食数（令和5年12月現在）

こども園（4・5歳児）：150食

小学生：507食

中学生：289食

○1食あたりの給食費（令和5年12月現在）

こども園（4・5歳児）：253円

小学生：271円

中学生：300円

※こども園の園児、町内在住の小中学生の負担額は0円です。なお、教諭など学校関係者は自己負担で給食を食べています。



# 真心込めて おいしい給食お届けします

多古町学校給食センターでは、多古こども園（4・5歳児）と町立小中学校の児童・生徒たちのため、日々おいしい給食を提供しています。子どもたちに笑顔で給食を食べてもらえるよう職員一人ひとりが思いを持って業務に取り組んでいます。

## 給食センターの取り組み

### 《学校給食で最も大切な「安全・安心」を守る》

給食センターでは、国が定めた「学校給食衛生管理基準」に基づく厳しい衛生管理のもと、日々の業務にあたっています。

（衛生管理の例）

- 調理工程ごとに作業区域を部屋で分け、食品以外を移動させない。
- 野菜類などは別々のシンクで3回洗う。
- 食品の中心部が75℃（ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃）を1分間以上保つよう加熱調理する。



## 生産者に支えられて

多古町の学校給食では地元食材をたくさん使っています。生産者の皆さんの努力や思いに支えられています。

私たちは無農薬でひらたけ栽培をしています。栽培で一番気を使うのは、雑菌を入れないことです。温度を一定に保つため空調管理も欠かせません。大切に愛情を込めて作ったひらたけをぜひ食べてください。



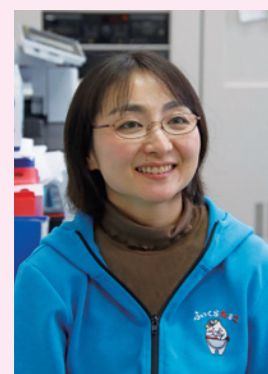
（左から）ひらたけ農家の小嶋邦正さん、ただたかさん

## 安心安全でおいしい給食を

私の仕事は、主に給食の献立作成と児童生徒への食育指導です。献立は、限られた予算の中で、栄養価の計算はもちろん、安全においしく食べられるように考えています。

給食はお昼ごはんの役割と、食育の教材という役割があるので、子どもたちが地元食材や食文化を知るきっかけとなるよう、多古町や千葉県の食材を積極的に取り入れたり、七夕や節分など日本の伝統行事にちなんだメニューを提供しています。

これからも、子どもたちから「おいしかった!」「また食べたい!」と言ってもらえるような、安全・安心でおいしい給食を提供していきたいです。



多古町学校給食センター栄養教諭  
かやたまきこ  
萱田牧子先生

### 《テーマ別給食の実施》

いろいろなテーマにちなんだ給食を提供しています。今年度行った主な取り組みを紹介します。

#### 千葉県民の日給食



千葉県誕生150周年を記念し、千葉県の伝統料理の「棒もち汁」や「いわしのさんが焼き」などを提供しました。

#### 多古米おかず選手権レシピ給食



令和3年の第1回多古米おかず選手権で最優秀作品に選ばれた「トンでしょうが」を給食用にアレンジして提供しました。

#### 多古高校とのコラボ給食



多古高校生が地元食材や自分たちで育てた作物などを使って給食のメニューを考えました。