

大牟田の学校給食がおいしい ヒミツ



学校給食の こだわり



ヒミツその1 ~手作りが基本~

● カレールーは手作り

子どもたちに大人気のカレーは市販のルーは使わず、小麦粉とバターを2時間ほど炒め、そこにカレー粉を加えて作っています。ハヤシライスやホワイトシチューも小麦粉とバターを炒めることから作っています。

● フライは衣付けから

魚に塩コショウを振って、小麦粉、卵、パン粉付けまで全て手作業で行っています。

● ドレッシングも手作り

市販のドレッシングは使わず、油と塩、酢を混ぜて作っています。

くう~！
手作りのハヤシ
ライスはおいしい！

混ぜ続けるのは大変だけど、
子どもたちのために！



【献立】

- ・ハヤシライス
- ・シーフードサラダ
- ・牛乳



ヒミツその2 ~地元の食材を~

大牟田産の食材が手に入るときは大牟田産のものを、大牟田産がなければ、福岡県産、九州産の食材を使うなど、できるだけ地場産物食材を取り入れています。

【献立】

- ・食パン
- ・ポークビーンズ
- ・野菜のアーモンドサラダ
- ・大牟田産巨峰
- ・牛乳





ヒミツその3

～小学校での月に1回のセレクト給食～

「A. いわしのかば焼きか、B. 白身魚のフライ」「A. ホワイトケーキか、B. アセロラゼリー」など、子どもたちが自分で選んで食べる楽しさを味わうことや、し好だけでなく、自分の体に必要な栄養を考えて自ら選んで食べる力を身につけることを目的に実施しています。



ヒミツその4

～安くておいしい学校給食を～

小・中学校の給食担当の教諭、栄養教諭、給食調理員を委員とする物資選定委員会を毎月実施し、献立に基づき、品質、味、価格、調理がしやすいか等の視点から検討して食材を選んでいます。

さらに、市内で共通の献立にすることで大量購入ができ、市内統一で安価な給食費が可能となっています。

また、最近の物価高騰に伴う食材料費の高騰については、保護者負担の軽減を図るため、前年度の給食費との差額を全額市で補助しています。



他にもあるある！学校給食がおいしいヒミツ！！

● スチームコンベクションオープン

オープンにスチーム機能が付いており、熱と蒸気をコントロールすることで、炒める、煮る、揚げる、炊く、茹でるなどさまざまな調理が一台でできる加熱調理機を全校に導入しました。以前まで使用していたオープンのように焼きむらがなく、味や仕上がりが均一で、おいしく仕上げることができます。野菜の蒸し煮もでき、より素材の味が生かせるようになりました。

また、複数の料理を同時に調理でき、作業効率を上げることも可能となりました。

● 栄養教諭も頑張っています

苦手な食材でも食べやすくなるような調理法を考えて、子どもたちがなんでもおいしく食べてくれるよう日々工夫をしています。

● 真空冷却機

冷却庫内を真空状態にし、食品中の水分を蒸発させながら熱をうばって食材を短時間で冷却する機械です。サラダや和え物などで使用する茹でた野菜なども、真空冷却機を使用し短時間で低温まで冷却することができるようになり、より衛生的な調理作業が可能となりました。

● 温かいものは温かいまま 冷たいものは冷たいままで届けます

中学校給食は給食センターで調理し、保温食缶に入れて各中学校に給食配送車で届けています。温かいものは60℃で1時間保温でき、アツアツの状態で中学校に届けています。また、サラダ等は保冷剤を付けて冷たい状態で届けています。



中学校給食センター 大牟田特別支援学校
栄養教諭 西村 美和 先生 栄養教諭 井出 葵 先生

おいしく楽しく給食を食べてもらいたい！

私たち栄養教諭は、小学校担当の6人と中学校担当の2人で、小中学校と特別支援学校の栄養管理に関する仕事をしています。

普段は、小学校の調理室や中学校給食センターで調理員が給食を作るときに立ち会い、衛生的に調理が行われていることや味の確認をしています。なかなか味が決まらず何度も味見をして、試食でおなかいっぱいになることも。

時には給食の時間に各学校に行き、子どもたちがおいしく給食を食べているかを見て回ったり、食育の話をしたりもします。

もうひとつの大切な仕事は献立作りです。栄養摂取基準を満たした献立にするのはもちろんですが、価格を予算内に収めたり、調理作業に無理が生じないかに気をつけながら献立を決めていきます。子どもたちが楽しく給食を食べられるように彩りを考えたり、旬の食材や地場産の食材を取り入れるようにしたり、七夕やひなまつりなど行事食を取り入れるようにもしています。授業で大豆のことを学習する月には、大豆やその加工品を多く取り入れた料理にすることもあるんですよ。

常に万全の体調で給食作りができるように、きちんとごはんを食べてしっかり寝て、免疫力が落ちないように体調管理には気を付けています。



◀七夕献立
(そうめん汁と
星型コロッケ)



▶ひなまつり献立
(ちらし寿司)

食物アレルギーがある子どもたちも、 おいしい給食を安心して楽しんでもらいたい！

食物アレルギーを持つ子どもたちも安心して給食を楽しめるように、徹底した管理を行っています。



アレルギー除去食は個別に対応

アレルギーの原因となる食品を除いた食事（アレルギー除去食）は他のメニューと分けて作り、通常のメニューと混ざらないように専用のふた付き容器に入れたり、専用の食器の上からラップをしたりしています。専用の容器やラップには、子どもの名前を書いております。



クラスみんなでチェック

除去食がある日は、保護者から子ども（特に小学校低学年）に、アレルギー除去食を給食室に取りに行くことを伝えてもらいます。その他にも、アレルギーを持つ子どものクラスでは、給食時間前に学級担任がクラスの子どもたちに、誰がアレルギー除去食で別メニューになるのかを伝え、クラスみんなでチェックし合います。



アレルギー除去食は必ず名前を確認して手渡します

自校式給食の小学校では、栄養教諭か調理員が名前を確認した上で直接手渡します。

給食センターでは、間違いなくアレルギー除去食が作られているかを調理員が生徒ごとにチェックし、その後栄養教諭がダブルチェックを行い、配送車へ積み込みます。各中学校に到着した後は、アレルギー除去食専用の配膳台に乗せられ、各中学校に配置されている配膳員が再度確認しながら、生徒一人ひとりに手渡していきます。



学校でのアレルギー 対応に大満足です！

（彰子さん）

息子は卵アレルギーで、卵が食べられません。以前住んでいたまちの学校給食は、アレルギー食材は自分で除去する、班ごとに給食を食べるときは、アレルギーの食材が混ざらないように他の子どもたちと離れたところで食べるという対応でした。私は、息子が給食の時間が嫌いになって、そのせいで学校に行きたくないと思わせなくなかったので、小学校に入学する前に大牟田市に引っ越してきました。大牟田市の学校給食のアレルギー対応が徹底していると聞いたからです。

入学前に、教頭先生や栄養教諭の先生とアレルギー対応についての面談がありました。その後は2カ月に1回、教頭先生、栄養教諭の先生、調理員さん、養護教諭の先生、学級担任の先生とアレルギーを持つ子どもたちの保護者とでアレルギー会議が行われます。ここでは、2カ月分のメニューが提示され、誰がどのメニューを除去食とする必要があるかを、ひとつずつ確認します。そうしてできあがるその子専用の献立表が、家庭と子どもの教室とで共有されることになっています。そのおかげで、クラスのみんもアレルギーの危険性を認識してくれて、他の子どもたちと違うメニューを食べるときも息子が嫌な思いをすることなく楽しく過ごさせているようです。

他にも、アレルギーの入った調味料が食べられない子どもたちのために、他の味付けにしてくださり、まさに、自校式給食の強みですね。このような素晴らしい対応をしていただけることに、心より感謝しています。



小森陽翔くん（大牟田中央小
4年生）と母・彰子さん

（陽翔くん）

除去食の時は、自分の分は自分で給食室に取りに行き、栄養教諭の先生か調理員さんから受け取ります。食器には友だちの分と区別できるように緑色の線が入っていて、自分の名前のシールがラップに貼ってあります。教室で「いただきます」の挨拶をしてから、ラップを外して食べます。

学校の給食はおいしいです。給食のおかげで、苦手だったきゅうりとピーマンを食べられるようになりました。

大牟田の給食センターが 絵本になりました！

『給食室のいちにち』（少年写真新聞社）

大塚菜生／文 イシヤマアズサ／絵

福岡県在住で児童文学作家の大塚菜生さんが、本市の給食センターを取材して書いた絵本です。

安全でおいしい給食がどのようにして作られ教室まで届くのが、楽しく描かれています。

作者の大塚菜生さんのコメント

コロナ禍でしたが、給食センターの訪問にも快く応じていただきありがとうございます。大牟田での見学がなければ、この絵本は完成していませんでした。制作途中もいろいろ困難はありましたが、給食センターの人たちの真摯な瞳と情熱に支えられてくじけずに出版までたどり着けました。ありがとうございました。



「おおむたPRキャンペーン」スタート

コロナ禍が続く中、多くの人が働き方や暮らし方を見つめ直し、地方暮らしへの関心が高まっています。この状況をチャンスと捉え、今まで以上に市外へのシティプロモーションを強化するために、今秋から「おおむたPRキャンペーン」を始めます。主に福岡都市圏の20～40代の若者や子育て世代をターゲットに、まずは大牟田を知ってもらい、来てもらうためのイベントを展開していきます。

キャッチフレーズ

「このまちだから、できること」

起業したり豊かな環境で子育てしたり、「大牟田だからできること」がたくさんあります。その人の夢を大牟田で叶えてほしいとの願いからこのフレーズを作りました。ロゴマークには、延命公園の桜や動物園、宮原坑、新幹線、有明海、若い世代に人気のおしゃれなカフェを表すコーヒーカップが描かれており、大牟田のにぎやかさをイメージしています。



9月1日～2日、関市長を隊長とした「おおむたPRキャンペーンキャラバン隊」が、福岡県庁や福岡のテレビ局を訪問しました



▲おおむたPRキャンペーンキャラバン隊出発式
服部知事に押し花をプレゼント▶

PR動画を公開中です

市役所玄関や市ホームページ内のキャンペーンサイトで見ることができます。



市ホームページはこちらから↓



注目イベント

三池の刀が切り開く 大牟田の未来

大牟田は、幾多の名刀を生み出してきた刀剣のふるさとです。千年以上もの悠久の歴史の中で受け継がれてきた刀剣鍛錬の技を紹介していきます。

九州国立博物館でのイベント

10月25日(火)～30日(日) 三池の刀剣パネル展

10月30日(日) 公開講座「刀匠と語る三池刀の魅力」

(刀匠と刀剣女子によるトークショー)

※10月7日(金)からは、ミュージアムショップ内で大牟田の特産品等の販売を行います。



11月には地元・大牟田で「公開鍛錬」

11月27日(日)に、諏訪公園で公開鍛錬(刀の素材「玉鋼」を鍛え、焼き入れまでの工程の披露)を行います。同時開催の食のイベントも楽しんでください。ジャー坊もやって来ます!

他にもたくさん!

日程	開催イベント
10月9日(日)	映画「向田理髪店」公開PRイベント + おおむたまるごとマルシェ in キャナルシティ博多 (詳細は、7ページ参照)
10月15日(土)～16日(日)	九州探検隊 魅力発見マルシェ (大丸福岡天神店)
11月3日(祝)	三池炭鉱・宮原坑フェスタ
11月下旬	三池港「光の航路」
令和5年2月23日(祝)	高校生たちがまちの元気を発信「高校生総合発表会」

イベントの詳細などは今後市HPやSNSなどでお知らせします!