

# 給食だより

令和8年4月号  
山形市学校給食センター  
第428号

＊**こんにちは、学校給食センターです**＊

ご入学・ご進級おめでとうございます。

山形市学校給食センターでは、安全で安心なおいしい給食をみなさんに届けるために、たくさんの方が関わって、給食をつくっています。「山形市の学校給食の取り組み」と「学校給食ができるまで」を紹介いたします。

## 山形市の学校給食の取り組み



### <給食内容>

主食・おかず・牛乳を組み合わせた給食を実施しています。主食と牛乳は業者から学校に直接運ばれます。おかずはおもに3品を当センターで調理し、各学校に配送しています。

### <食物アレルギー対応食の提供>

食物アレルギーの中でも特に対象者の多い「卵」、「乳」、「卵と乳」の対応食を提供しています。他のアレルゲンについても、情報提供をしています。

### <食育の充実>

- ・地域の食文化を伝えるため、郷土食を取り入れています。
- ・給食時間中の栄養指導や、バイキング給食を実施しています。

### <地産地消推進のための取り組み>

- ・米飯は、市内産の「はえぬき一等米」を使用しています。パンは、市産米粉パン、市産小麦パンを取り入れています。
- ・旬の時期にはできるだけ地場産のものを使用しています。また、契約栽培により、新鮮な市内産野菜を購入しています。

給食だよりや献立表に関する情報は、山形市公式ホームページにも掲載しています。↓

### <環境への配慮>

- ・給食運搬車は、ハイブリッド車を使用しています。
- ・生ゴミや食用油は、肥料などにリサイクルしています。

### <安全安心のために>

- ・給食に使用した食材の安全性を確認し、食品の産地を記録しています。
- ・放射性物質検査を実施しています。

結果については、山形市のホームページに掲載しています。

## 給食ができるまで



### ① 献立を決める

献立作成委員会(先生とセンター職員で構成)で献立を決定します。

- 学校給食摂取基準に基づいた栄養バランスのよい献立
- 和・洋・中など、さまざまな種類の献立
- 季節や行事を感じられるメニュー
- リクエストメニューや児童生徒の嗜好に合わせたメニュー

### ② 注文する

学校の人数をまとめ、食材を注文します。



### ③ 材料が届く

### ④ 検収する

いたんでいないものがないかなどを確認します。



<検収の様子>

### ⑤ 調理する

大きな釜で作ります。



### ⑥ 学校へ届ける

- ◇ 小学校36校、中学校15校へ
- ◇ 1日に約1万8千食を作っています。

