



特集 - 長岡の学校給食

作り手の想いが生む 児童の笑顔

市政だよりで給食レシピの紹介を始めて約1年。読者のみなさんからアンケートなどで反響をいただいています。「孫が『コレ好きだった』と言うので作りました」「子の偏食に悩んでいます。給食レシピの料理は不思議と食べてくれます」など、その声は50件以上。実際、学校を訪れると、給食の時間は笑顔があふれています。

なぜ給食は多くの人を魅了するのでしょうか。その秘密を探るべく、地域の生産者や調理場を取材。そこには、徹底した安全管理や健康への配慮、そして子どもたちへの温かい想いが込められていました。給食を今食べている子どもたちはもちろん、かつて親しんだ大人にも。この特集で、作り手の「想い」をお届けします。

図学務課 ☎ 39・2239

「作る」だけでなく「伝える」 食の魅力を子どもにもっと

(株)安全給食サービス

大川 由夏 さん (写真右)
南澤 陽仁 さん

私たちは、学校や共同調理場など市内20施設で1日6,300人分の給食を作っています。給食の時間は

「ただ食べるだけ」ではなく、食の魅力や正しい知識が得られる大切な時間。調理員も「作る」だけでなく「伝える」ことが必要だと思い、今年から小学校で「給食の授業」を始めました。児童のみなさんは、調理の動画を見て「こんなふうにかけているんだ」と興味津々。これからは授業の回数を増やしていきたいです。

小学生の頃の思い出に残っている給食メニューは「ミートソース」。何とも言えないあの特別感が好きでした。もちろん今でも大好物。こんなふうになっても記憶に残る給食を作り続けたいですね。

おいしさ

子どもたちに出来たてを 調理業者とこだわりを共有

市内に67ある調理場のうち、学校外で作る「共同調理場」は7施設。子どもたちが出来たてを味わえるよう、給食の時間から逆算して調理しています。

温かい汁物は保温性の高い二重構造の食缶に入れるなど、食べ物ごとに保管方法も工夫。これらのこだわりは、衛生管理にもつながっています。

▼調理業者のインタビューへ

長岡の学校給食 ポイント



市内全ての小・中学校と特別支援学校で提供している学校給食。約19,000人分を年間で190回以上作ります。「衛生管理を徹底した安全でおいしい給食」であることが最も大切。6ページへ。その他にも4つの特徴があります。

地場産

地元食材を積極的に使用！ 学校給食向けに農家と契約

地域の農家との契約により、キャベツやニラなど多くの野菜を市内産でそろえます。お米も令和元年から長岡産コシヒカリを100%使用。「市内産を届けたい」という生産者の想いもあり、一定の価格帯で使用が続けられています。

減塩

素材の味や香辛料を有効活用 「ながおか減塩うまみランチ」

月1回減塩メニューの給食を提供しています。ただ味を薄くするのではなく、食材のうま味や風味を活かします。レシピの公開や、スーパーマーケットでの販売(今年度は終了)も実施。企業とのコラボを募集中です！
▶詳しくはこちら



地域性

季節メニューだけじゃない 長岡ならではの献立

児童や生徒が地域を知ったり、学生生活を楽しむ送ったりできるよう、献立を工夫しています。9月は「体育祭応援献立」、10月は中越大地震がきっかけで始まった「災害食献立」など。毎月、特色ある献立や郷土料理が登場します。