



みんなで食べる給食がおいしい!

天応学園と広南中学校で食缶制給食が始まり、約半年。
生徒たちの反応は?

中学生たちの声



お昼はんの時間が
より楽しくなりました!

「お弁当派」だった
天応学園9年生
みなさき はる
南崎 晴琉 くん

新しい給食が始まるまで、僕は母が作ってくれたお弁当を持参していました。デリバリー給食を食べている友達もいましたが、毎日おいしいお弁当を作ってくれる母には、本当に感謝していました。それが食べられなくなっただのはちょっと残念。でも、食缶制給食が始まってようになって同じ給食を食べるようになったことで、休憩

同じメニューがうれしい

僕にとっては2年ぶりの給食。その時は、冬の定番メニュー「牡蠣シチュー」が大好きだったので、今から待ち遠しいです。

冬の季節が楽しみ!!

時間に友達とメニューの話で盛り上がるのが増えたと思います。ごはんが温かいまま食べられることも、とてもうれしいです。

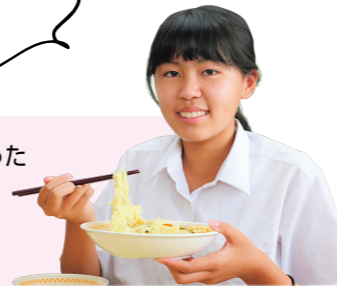
天応学園9年生の人気メニュー

- 1位 フルーツポンチ
- 2位 呉っ子元気カレー
- 3位 パンシットビーフン*

*フィリピンの郷土料理のビーフン

おいしい給食が
毎日楽しみです!

「デリバリー給食派」だった
広南中学校3年生
よこみち のあ
横道 希空 さん



一番人気。これまでもカレーはメニューにありましたが、「呉っ子元気カレー」には、食缶制給食ならではのおいしさがあると思います。次のカレーの日が楽しみです。感謝の気持ちを忘れずに給食に変化があったことで、改めて作ってくれる人のことを思い浮かべようになりました。給食を作ってくれる人への感謝の気持ちを忘れずに、毎日の給食や学校生活を楽しくしていきたいです。

広南中学校3年生の人気メニュー

- 1位 呉っ子元気カレー
- 2位 かきたま汁
- 3位 中華冷麺

特集

旧呉市内中学校の



広がる!『食缶制給食』

おなかも心も温まる給食が
順次始まります♪

問 学校施設課 ☎ 25-3449

今年度から、市内の中学校2校で新たに「食缶制給食」がスタート。小学校でおなじみの「食缶制給食」ですが、中学校では一部地域でのみ提供されてきました。今回の提供開始を皮切りに、市内全ての中学校に広がる予定です。大きな変化を迎えている呉の学校給食。その「今」をお届けします。



呉市の『食缶制給食』とは

おかずや汁物などを保温性の高い食缶に入れて運ぶ方式で、生徒自らが取り分け、全員で食べる学校給食のこと。これまで、旧呉市内中学校(16校)の給食は、民間業者によるデリバリー給食と弁当持参の「選択制」でしたが、順次、既存の小学校給食施設を活用することで、小学校と同じ献立の学校給食を実現していきます。※旧呉市外のすべての中学校と、警固屋中学校・宮原中学校においては、すでに食缶制給食が導入済(詳しくは7P)

レシピを公開♪

給食の人気メニューを作ってみよう

呉市の給食のメニューは、栄養バランスがとれた、おいしいものばかり。その中でも人気メニューの「呉っ子元気カレー」のレシピを紹介します。その味をおうちで再現してみませんか。

呉っ子元気カレー

POINT

給食のカレーは、ルーから手作り。塩分を控えるため、材料をしっかり炒めることで、素材のうまみを引き出しています。ぜひ挑戦して、おうちでも召し上がってみてください。



▲実際に給食として提供されている呉っ子元気カレー

材料 (中学生4人分)

- ごはん 適量
- 牛肩肉(小間切り) 150g
- こしょう 少々
- にんにく(みじん切り) 少々
- しょうが(みじん切り) 少々
- 食油 適量
- じゃがいも(2cmの角切り) 中2個
- たまねぎ(くし切り) 中1個
- にんじん(いちょう切り) 小1/2本
- グリーンピース(冷) 25g

- ② 小麦粉 35g
- 食油 大さじ2
- カレー粉 大さじ1/2
- ターメリック 少々
- ケチャップ 大さじ2
- 濃口醤油 大さじ1/2
- ウスターソース 大さじ1/2
- お好みソース 大さじ1/2
- ⑤ コンソメの素 2.5g
- ⑦ 水 350cc
- 赤ワイン 小さじ1
- 砂糖 小さじ1
- 塩 小さじ1/3
- こしょう 少々

カレールーから手作りする、
こだわりのレシピです♪

作り方

- ① にんにく、しょうが、野菜とじゃがいもを切る。米を炊く。
- ② カレールーを作る。鍋に食油を入れ、小麦粉をふり入れて茶色に色づくまで炒める。カレー粉、ターメリック、ケチャップ、濃口醤油、ウスターソース、お好みソースを順に加えて炒め合わせる。
- ③ 別の鍋に食油、にんにく、しょうがを入れ、香りが立ったら牛肩肉を炒め、こしょうをふる。
- ④ ③にたまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れてさらに炒める。
- ⑤ 水、コンソメの素を加えて煮る。
- ⑥ ⑤の煮汁を少し取り、②のカレールーを溶きのばして⑤に加える
- ⑦ 赤ワイン、砂糖、塩、こしょうで調味し、さらに煮込んで仕上げにグリーンピースを加える。

調理研究会

— 呉の給食を生み出す —

食をとりまく環境の変化が著しい現代。その変化に適応しながら、給食メニューの研究や見直しを行っている「調理研究会」の現場取材しました。



VOICE

Key person

給食のメニューができるまで

「調理研究会」は、呉の栄養教諭と学校栄養職員が集まって、学校給食に取り入れる新たなメニューの試作、研究を行う場です。
心掛けていることは、子どもたちの成長を支える「栄養バランス」と、子どもたちが食べやすい「味付け」が優れていても、子どもたちがおいしいと思わなければ、食べ残しなどにつながり、その効果が薄れてしまいます。適塩や、不足しがちな栄養素にも気をつけながら、子どもたちが喜ぶ献立を考えています。

栄養バランスとおいしさの両立



調理研究会 代表
宮原小 栄養教諭
あらたに
荒谷 みどり 先生

子どもたちの反応を大切に

今回の研究会では、高タンパクで栄養豊富な「大豆ミート」を使ったメニューなどに挑戦。子どもたちが好きなスパゲティや、そぼろごはんを作ってみました。栄養教諭などの試食では、お肉と遜色ないと大変好評でした。今後、栄養バランスなどを改めて精査し、給食のメニューに取り入れることを検討していきます。
一番大切なのは、給食を食べる子どもたちの反応です。子どもたちの意見にしっかりと耳を傾けながら、より良い給食が作れるよう、引き続き頑張っていきます。



▲栄養教諭などが集う、調理研究会の様子

呉の中学校給食が変わります！

呉市では学校給食の課題に対応するため、令和3年度に「呉市小中学校給食検討委員会」を立ち上げました。その委員会において、中学校の学校給食への意見を集約したところ、「全ての中学校で食缶制給食を導入してほしい」という意見が多数集まったことから、最小限の費用・時間で、その導入を進めていくことになりました。



「小学校と同様に温かい給食を味わってほしい」
食缶制給食を導入してほしい

「みんなが同じものを食べることで、食育につなげたい」

「弁当を作る保護者の負担を減らしたい」

“すべての中学校”で食缶制給食を！

今後、食缶制給食を行っていない中学校では、既存の小学校給食施設を活用し、小学校と同じ献立の給食を提供する「親子方式」を採用することで、食缶制給食の提供を実現していきます。

▼ 提供スケジュール・提供方法など

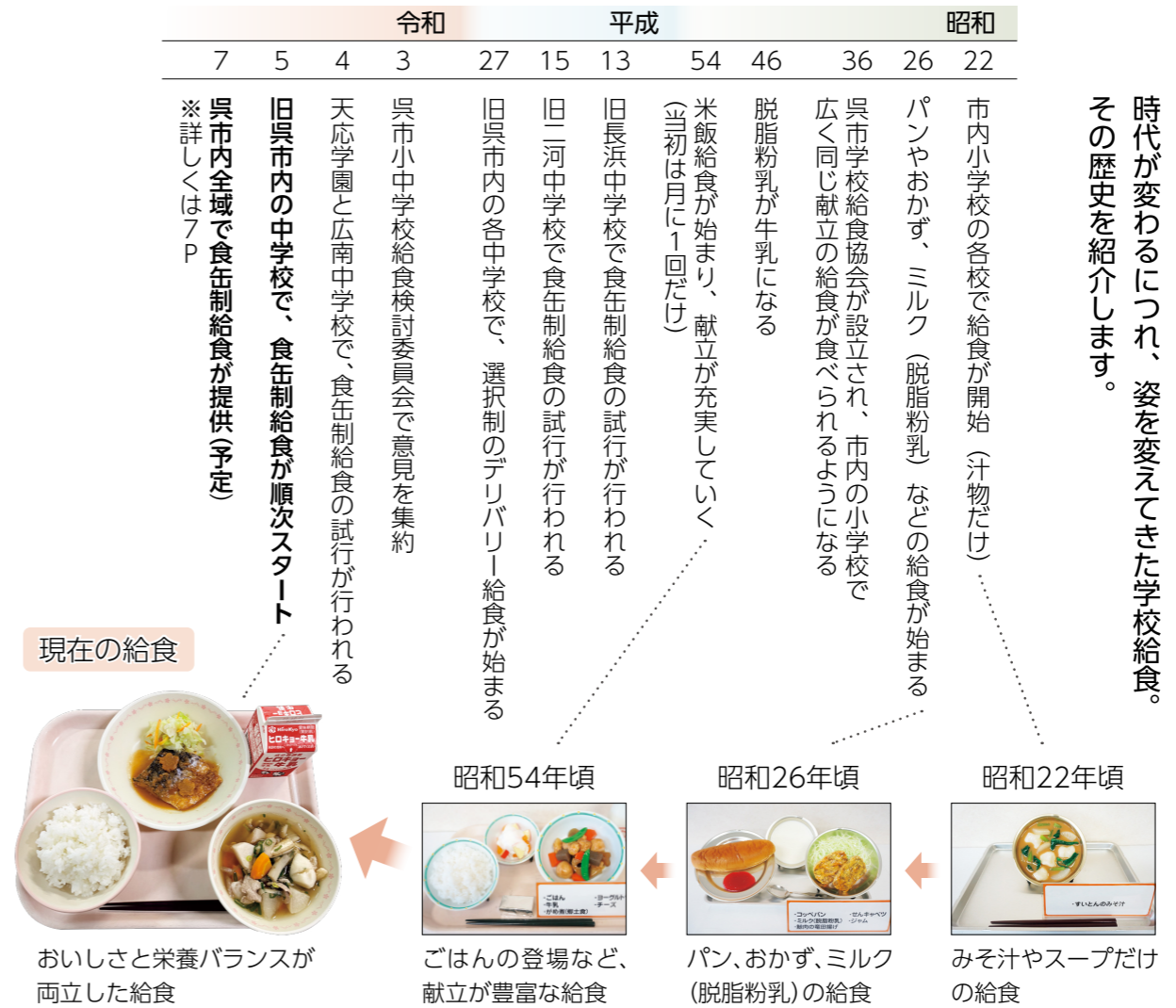
食缶制給食の提供時期	中学校	提供方法
令和5年4月 開始	天応学園	自校方式
	広南	親子方式 ※例：広南小→広南中 ※選択制のデリバリー給食から、順次変更
令和6年4月(予定)	仁方・郷原・阿賀・和庄・東畑・両城・吉浦	
令和7年4月(予定)	白岳・広中央・横路・片山・呉中央・昭和・昭和北	
引き続き、食缶制給食を提供する中学校	川尻	親子方式
	警固屋・宮原・音戸・明徳・倉橋・蒲刈・豊浜	センター方式
	安浦	自校方式

令和7年度までに全中学校で食缶制給食を導入!!

※自校方式 … 自校の給食施設で給食を提供する方式
 ※センター方式 … 共同調理場から食缶で給食を運ぶ方式

呉の学校給食の歴史

時代が変わるにつれ、姿を変えてきた学校給食。その歴史を紹介します。



半世紀前の給食をのぞいてみよう

