

給食・食育だより

西郷村学校給食センター

令和6年度 第1号

文責：所長 関根由美

文書：栄養技師 鈴木由芳

～西郷村の学校給食を紹介します～



パンは、毎週木曜日です。白河市の毎日製パン屋さんが届けてくれます。にこにこパンは、米粉で作られていて、ふわふわでやわらかいパンです。



ごはんは、週4回で旬の野菜をたくさん使用したおかずと汁物ができます。



月1回の麺は、玉川村の釘屋さんから届きます。ソフト麺、中華麺、スパゲッティー麺の3種類あります。



朝早くから野菜の皮むき、虫がついていないか傷んでいないかをよく見て、洗っています。



毎日、約100kgの野菜を3回以上洗っています！その日によって野菜の種類は違いますが、多いときは6～7種類の野菜を使います。

西郷村の学校給食は昭和53年4月から始まりました。今年度は小学校5校、中学校3校、幼稚園1園、約1900人分の給食を作っています。また、西郷村農業公社さんにご協力いただきながら地産地消も進めています。

所長	1名
係長	1名
栄養士	2名
調理員	19名
配送員	2名

給食施設設備や給食費の管理は所長と係長、給食の献立作成は栄養士、調理は調理員が行っています。また、栄養士は幼稚園、各小・中学校と協力しながら食育の学習も進めていきます。安心安全でおいしい給食を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします。

