



とろろの おいしい給食

「おいしい」への3つのこだわり

◎問い合わせ 町給食センター ☎0561・39・0020

給食は子どもたちにとって、

1日3食のうちの1食を占める大切な食事です。

町では、大切な食事だからこそ、

その「おいしい」にこだわっています。

栄養バランスがとれていることに加え、

素材本来の味を感じられること

子どもたちにとって魅力的であること

笑顔でみんなと一緒に食べられること

この3つの「おいしい」の積み重ねが、

食を通じた子どもたちの

健やかな成長につながるものと考えています。



にここ給食

1つ目の
こだわり

素材本来の味がおいしい! ~より安心で安全な有機野菜~

令和元年度から有機野菜（有機JAS認証を受けた野菜）を給食に積極的に取り入れ、これまでに小松菜を始めとする多くの町内産有機野菜を使用しています。



町内有機農家 松田さんインタビュー

丹精込めて育てたこだわりの野菜なので、子どもたちには、野菜本来の味や香りをぜひ堪能してほしいです。

2つ目の
こだわり

魅力的でおいしい!! ~有名レストランなどのシェフ監修のレシピ~



ジビエや旬の素材をいかした料理を提供する東郷の名店「Barca. (北山台)」監修の『県産和牛のミートソース』、“日本一予約が取れないイタリアンレストラン”で有名な「LA BETTOLA da Ochiai」名古屋店（千種区）監修の『イタリアンビーフシチュー』、陸自飯グランプリのレシピをアレンジした『三種肉ひつまぶし』など、子どもたちが食への魅力を感じられるメニューを取り入れています。

3つ目の
こだわり

みんなで食べるからおいしい!!! ~アレルギーフリーの『にこにこ給食』

食物アレルギーのある子どもたちは、食べられるものが制限されています。

『にこにこ給食』は、子どもたちがアレルギーを気にしないで、同じ給食をみんなで食べられるように、子どもたちの対象アレルゲンを確認し、その全てを除いた町のオリジナル給食です。

実施後のアンケートでもみんなで食べる給食はおいしい!と大好評です。

【アンケートではこのようなご意見も】

アレルギー児以外の子どもたちにもアレルギーのことを知ってもらえたいと思います。

(食物アレルギー児童の保護者)

ほかの子が当たり前にする“給食当番”やみんなと一緒にする“食器やゴミの片付け”も初めての貴重な経験なので、驚きの連続だったようです。

(食物アレルギー児童の担任の先生)

