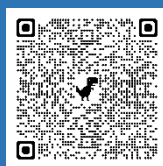


よいや～の風にのって



学校だより
の以前の号
はこちら←



令和7年9月30日(火) No.14 —校長 東原 宏章—

「高城台食堂」



9月24日(水)

コッペパン 牛乳 チキンサラダ
かぼちゃシチュー



9月26日(金)

はちみつパン 牛乳 親子うどん 大学豆
白菜のひじきあえ

保護者様の中に「給食の仕組や、子ども達がどのような給食を食べているのか詳しく知りたい。できれば映像があるとイメージしやすい。」というようなご意見があると伺い、今回は、高城台小学校の給食についてお話しします。

長崎市の小学校給食は「自校方式」と「センター方式」の2つの形があります。

自校方式では、給食室が校内にあり、その学校の調理員さんが毎日調理を行っています。できあがった給食をすぐに子ども達に提供できるため、温かいものは温かいうちにいただけるのが特長です。

センター方式では、長崎市が委託した民間業者による共同調理と配送が行われています。学校給食センターでまとめて調理し、近隣の学校に配送して提供しています。大量調理を一箇所で行うため、効率よく運営できるのが特長です。

高城台小学校の給食は「自校方式」で運営されています。本校在籍の栄養士が、栄養のバランスに配慮し、地産地消の促進に力を入れ、季節を感じられる献立等を考えています。衛生管理が徹底された給食室では、5名の調理員さん達が毎日調理をしてくださっています。

高城台小学校の給食のお味はというと、「とても美味しい!」というのが、率直な感想です。「お店に出しているのではないか。」と思うくらいです。ですから、私は高城台小学校の給食室を、ひそかに「高城台食堂」と呼んで毎日の給食を楽しんでいます。