



2024-2025

No.1779

2025.2.14

会長：金井康二 幹事：古池好幸
会員数：50(内2名特別会員)
会場出席：21 欠席：29
出席率：43.75%
例会場：沼田市学校給食センター 10:00～



会長の時間

金井康二 会長

皆さん、こんにちは。本日は恒例の職場訪問ということで、沼田市学校給食センターに訪問させていただきました。

学校給食センターは令和2年7月に完成し、市内の全小中学校及び特別支援学校へ給食を提供しています。沼田の子供たちに地元でとれたおいしい食材を提供し、合わせて食育にも力を入れています。

子供たちに必要なカロリーや好みを考え、そして衛生や原価にも気を付けなくてはなりません。アレルギーなど偏食の子供たちも多くいると聞きます。そのことから大変な仕事だと想像されます。

本日は実際に給食を体験し、昔を懐かしむと同時に食育に対して勉強させていただきます。

以上で会長の時間とさせていただきます。

幹事報告

古池好幸 幹事

- ①寄付金の領収書が届いております。確認をお願い致します。また来年度の手帳の注文依頼が届いておりますので、注文表を回覧します。
- ②地区より、3月20日開催の新入会員セミナーの案内が届いております。おおよそ5年未満の方が対象ですので、私の方で出欠の確認をさせていただきます。
- ③各クラブより例会変更のお知らせが届いています。メイク等検討されている方は幹事まで連絡下さい。



沼田市学校給食センターは令和2年8月より稼働し、地元米の精米、炊飯も出来るようになりました。毎日おおよそ3,300人分の給食を市内の小中学校へ提供しているそうです。

はじめにセンター長の小林様よりご挨拶があり、その後は栄養教諭の遠藤様より施設の特徴などの説明がありました。

給食を通して、食材の事や食事のマナーの事など色々と知ってほしい、色々な料理を味わってもらいたいとの思いから、行事食・世界の料理・郷土料理などにも力を入れているそうです。



煮炊き調理室

施設の見学は2階研修室の大きな窓から、煮炊き調理室の大きな回転釜を使った調理風景が一望でき、作業量の多さと清潔な環境がよく見て取れました。また作業エリア内からはオンラインを使用して職員の方が各所の説明を下さり、私たちは研修室からリモート見学ができました。

栄養バランスはもちろん、子ども達が食について学べるような工夫や、徹底した衛生管理、食物アレルギー対応など様々な対策が取られていました。



今日の献立

まいたけごはん・牛乳・えだまメンチ・
塩昆布あえ・とうふのみそ汁

毎月第2金曜日は、学校給食「沼田市の日」ということで、特に地元食材の利用や郷土料理の提供をしているそうです。今日は沼田ブランド農産物の舞茸と味噌、そして枝豆が食材として出されました。

