



今月のTopic

最近キニナルあれこれをご紹介

# coopさっぽろがお届けする新しい学校給食のカタチ

4月からスタートした新しい学校給食。町内の小中学校にはどのように届けられているのか、子どもたちにとって安心・安全であるのか、実際の配送の様子などを取材してきました。



## ギモン1 学校にはどうやって届いているの？



① コープフーズ留萌工場で作られます。



② その日のメニューに合った容器・方法により、温度を保持した状態で専用車両に積み込まれ、羽幌町へ配送されます。

この容器のおかげで  
温かい給食が  
食べられるオロね！



③ 給食センターで町職員の手により学年ごとに分けられます。各教室で配膳され、子どもたちに届きます。



## ギモン2 子どもたちにとって安全？

栄養バランスはもちろん、季節の食材や地元の味を大切にしてもらいたいという思いから、留萌管内の地元食材を取り入れ、幅広い献立の実現を目指しています。また、削り節や昆布からつくる出汁を使用したり、基礎調味料でつくるドレッシングなど、「手作り」を心がけ、化学調味料の刺激に頼らないやさしい味わいを大切にしています。



羽幌産のお米も  
使われているオロ！  
こだわりを持って  
作られているオロね！



Let's Try !

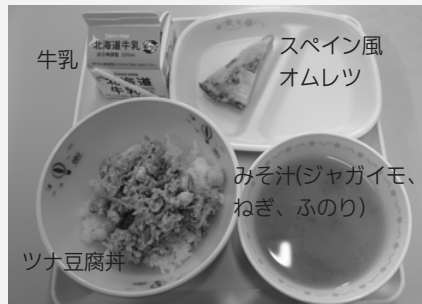
試食させてもらいました！そのお味はいかに…！

5月25日(月)に広報担当者が羽幌小学校にお邪魔し、実際の給食を試食させてもらいました。

ツナ豆腐丼がとても斬新で新しい献立でした。具には野菜も入っており、栄養バランスは整っていると思います。汁物やおかずの食缶が、私が子どもの頃に使われていたものと同じものでとても懐かしく、給食を楽しみにしていた子ども時代を思い出しました。 担当者Y

2人が思うベストメニューは…

「スペイン風オムレツ」でした！  
甘めの味付けと、チーズの塩味がおいしかったです！



栄養バランスが整っていて、タンパク質が豊富な印象でした。食器が以前と同じものを使用していたり、食缶での形式であるため安心しました。みそ汁にはふのりが入っており、沿岸部の地域特有の食材が使われていてよかったです。緑黄色野菜や果物があれば彩りもより豊かになり、「おいしそう！」という印象を持ってくれるのではと感じました。 担当者E

check

今年度、各学校を対象に給食に関するアンケート調査が実施される予定です。調査結果をもとに現状の精査を行い、今後の事業の展開に反映されます。