

みなかみの給食

「おいしい！」

「の裏側」



ここが
すごい！

みなかみの給食のこだわり

町内産果実の 「手作りジャム」



手作りのこだわりはなんとジャムまで。町内産の果物を使って給食センターで一から手作りするジャムは大人気メニュー。

町内産の 新鮮野菜



採れたての町内産野菜を献立に取り入れています。給食を通して地元の恵みや地域への愛着を育みます。

町内産のお米 100%



毎日食べる主食だからこそ、品質とおいしさにこだわっています。豊かな自然と美しい水で育った町内産のお米は甘みも抜群。

54年の歴史に感謝を込めて 新治学校給食センター



昭和47年に始まった新治村学校給食センター。平成15年に現在地へ移転し、長年子どもたちの食を支えてきました。2学期は水上・藤原小学校の分も合わせ、笑顔思い浮かべながら最後の日まで心を込めて作ります。

来年1月、町内すべての学校へ 月夜野学校給食センター



給食センターの統合に伴い、令和9年1月からは月夜野給食センターで町内すべての小中学校の給食を調理します。これまで培ってきた安心・安全への想いをそのままに、これからも心を込めておいしい給食をお届けします。

「おいしかったー」という子どもたちの笑顔のために。地元の新鮮な食材選びや食べやすさの工夫、衛生管理まで。毎日当たり前のように届く給食に込められた、たくさんの方の思いとこだわり、給食づくりを支える方々の声をお届けします。

給食調理員さん・栄養士さんにお話を聞きました

安全・衛生への徹底

こどもたちの「安全」と「おいしい」を守るため、日々の体調管理はもちろん、センター内の清掃や衛生管理を徹底しています。

「おいしかった！」の一言が何よりの励みです。
安全・安心はもちろん、食べやすさや地元の味に
こだわりながら、毎日心を込めて作っています。



新治学校給食センター 栄養士 大塚さん
月夜野学校給食センター 調理員 林さん
調理員 和田さん
栄養士 宇留野さん

食と農をつなげる

食材の背景には苦勞して育ててくれた農家さんがいます。町内産の食材を使うことで、それを身近に感じることができ、「残さず美味しく食べよう」という感謝の心が育ってくれば嬉しいです。

味わい・カットのこだわり

塩分に頼らず、出汁の旨みや香辛料の風味を活かして味わい深く仕上げています。食材の切り方や彩りにもひと手間かけています。



学校で生の声を確認

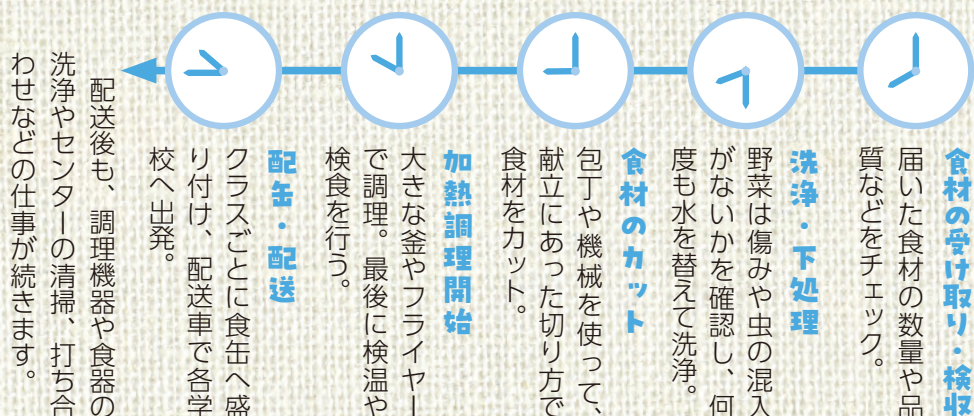
実際に教室で食べている様子を見に行き、こどもたちの生の声を確かめています。残さず食べられる切り方や味付けの工夫を見つけ、日々の給食づくりに活かしています。

献立に込めた想い

休日の外食で出会った美味しさを給食にアレンジするなど、常に新しい発想で献立を考えています。旬の食材や地域の味を取り入れ、こどもたちの食体験が豊かになる献立づくりを心がけています。



こうして届く！ 給食ができるまで



取材日の献立
「沖繩料理」
ごはん・牛乳・グルクンの竜田揚げ・ゴーヤチャンプル・えびワンタンスープ・ミルメーク

