子どもと楽しむ松江の施設・スポットを探索

コウちゃんが行く！

地産地消☆ ～松江の給食体験～

〝地元の食の豊かさを毎日の給食で学んでほしい〟と地産地消の食育を頑張っている松江市の学校給食。毎日の献立表を見て「どうやって作っているの？」「レシピが知りたい」と思っているお母さん、お父さんも多いのでは？

西学校給食センター

市内の給食センターでは団体での申し込みで施設見学ができます。
コウちゃん2歳、お母さんと一緒にお勉強に来ましたよ！

2階の窓から調理場が見えます。

わぁ～

大きな鍋です～約1200食のおみそ汁が入っています！

テキパキ

野菜は3回洗うなど見えないところで手間もかかっていますが、調理員さんテキパキ動いておられてかっこいいです♪

ここでは市内10校約4300人分の給食を作っています。

栄養士さんが調理場の鍋と同じ大きさのパネルを持ってきてくれました！コウちゃん、スッポリ入ります（身長95センチ）。スパテラ（大きなしゃもじのようなもの）は150センチ！おうちのしゃもじの何倍あるのかな～。

おおきいね～

こちらはひしゃく。おみそ汁10人分がすくえます。スケールの大きな調理器具にビックリです。

松江市で学校給食が始まって約70年。お母さんが子どものころの食器はステンレス製、先が割れたスプーンも「なつかしいね～」って。今は陶磁器になって、お家で使う食器と同じですね。

いただきまぁ～す

さあ、給食が来ましたよ～。
この日の献立は「ワカメごはん、牛乳、厚焼き卵、お茶サラダ、ナメコのみそ汁」です！

おいしー！

地元島根県の食材は「米・牛乳・卵・せん茶」。特にせん茶は松江産の茶葉を粉末にして入れています。ほんのりお茶のさわやかな風味がおいしいです！
栄養士さんが日々の食事のアドバイスもしてくれて、ワイワイ楽しくいただきました。

いってらっしゃい！

最後はトラックに乗ってそれぞれの学校に運ばれて行くのをお見送り。みんなが「今日の給食何かな～」って楽しみにしているね。
いってらっしゃい！

給食センターの施設見学

松江市学校給食課
☎0852-55-8008

団体での事前予約が必要です（人数や行事の都合によりお受けできない場合があります）