



好きだった給食メニュー
塩ラーメン。昔から苦手なものはなかったかな。

調理員
高橋 加奈子さん

Q. どんな仕事をしていますか？

基本的に朝8時から11時まで、およそ930食分を調理して、午後には返ってきた食器類を2時間ほどかけて洗浄します。火曜と金曜はご飯の日なので、調理器具も食器も多くて大変ですね。

Q. 給食をつくる時に気をつけていることは？

衛生管理のため給食センターでは決まりごとがたくさんあるんです。食材ごとにつける手袋を替えたり、工程ごとに着けるエプロンを替えたり。また手にケガをしまうと調理ができなくなるので、包丁を扱うときなど毎日気をつけています。

Q. 子どもたちの反応を感じる瞬間はありますか？

実は孫が斜里小の1年生になって給食を食べるようになったんです。栄養教諭の河村先生が給食の様子を見に行ったとき「今日はうちのおばあちゃん何つくったんですか？」って聞いているみたいで(笑)。「おいしかったよ」って直接話してくれるのも楽しみにしています。



好きだった給食メニュー
カレーライス。子どものころから変わらず好き。

給食センター職員
斜里町教育委員会
学校教育課学校給食係係長
石垣 憂己さん

Q. どんな仕事をしていますか？

学校給食センターの運営全般の仕事をしています。「安心して安全な給食を提供する」ために給食づくりに携わる方々にとって「安心して安全な環境づくり」を心がけています。事務仕事メインですが、たまに皿洗いをすることもありますよ。

Q. 斜里の給食の魅力は、どんなところだと思いますか？

地元食材が豊富なところがやっぱり一番の魅力だと思います。野菜も、魚も、肉も。斜里で育てられて、斜里で加工されて、直接給食に提供されるのは斜里ならではの特色ですね。

Q. 町の皆さんに知ってほしいことはありますか？

学校給食は、衛生管理がとても厳しく、行き渡っています。調理して、配送して、食べた後の食器を回収して、洗浄して、保管して、消毒まで。朝早くから夕方まで、いろいろな作業があって給食ができていることをぜひ知ってもらいたいですね。

届けてくれる人たち



好きだった給食メニュー
カレーライス、ハヤシライス、シチュー。

斜里バス株式会社
配送員
安川 重男さん

Q. どんな仕事をしていますか？

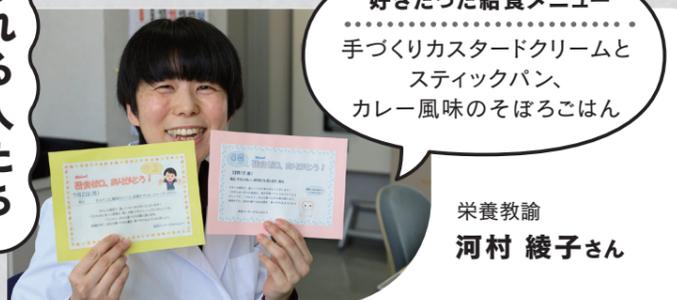
各学校に給食を配送して、回収してくるのが主な仕事です。調理員が来る前、朝5時から調理場の消毒作業を始め、設備の確認を済ませて、牛乳やパンをクラスごとに仕分けして、食器をトラックに積み込んでおきます。

Q. 仕事のとき大切にしていることは？

「子どもたちが時間通りに給食を食べられる」ことを大切にしています。トラックに給食や食器を積んで運ぶと、固定できず動いてしまう場合があるんです。もし、おかずをこぼしてしまったら子どもたちは給食が食べられなくなってしまう。そんなことがないように常に丁寧な運転を心がけています。

Q. 子どもたちとの印象的な出来事がありますか？

食べ終わった食器などを片付けに来た子どもたちが「ごちそうさまでした!」と言ってくれるのは嬉しいですね。つくっているのは私じゃないですけど、それでもやっぱり嬉しいです。



好きだった給食メニュー
手づくりカスタードクリームとスティックパン、カレー風味のそぼろごはん

栄養教諭
河村 綾子さん

Q. どんな仕事をしていますか？

献立を立てたり、給食センターの衛生管理を行ったり、学校で食育の授業をしたりしています。研修会で近隣の栄養教諭の方におすすめのレシピを聞くなど、日々情報収集をして新メニューに役立っています。

Q. 給食にかかわるとき大切にしていることは？

なるべく手づくりの給食を提供することですね。衛生管理について年々厳しくなって難しいときもあります。でも子どもたちに健全な食習慣を身につけてもらうために、記憶に残るようなおいしいものを食べてもらいたい。機械で切った野菜より、人の手で切った野菜の方がやっぱりおいしいですから。

Q. 河村先生イチオシの給食は？

味噌汁などに使っている出汁は調理員の方々と試行錯誤を繰り返して完成した出汁なんです。出汁を取る時間を捻出したことで、より濃厚になったカツオと昆布の味わいを楽しんでいます。



いただきます！/が届くまで

～ 給食を支える町の人たち～

お昼どき、町内の学校で響く「いただきます」の声。給食が子どもたちのもとに届くまでにどんな人が関わっているか、皆さんはどれくらい知っていますか？今回は、子どもたちの声と合わせて、そんな斜里の給食を支えている人についてご紹介します。



いただきます!

知床ウトロ学校9年生
三浦 康毅さん
(愛称:大将)

Q. 好きな給食のメニューは？

いっぱいあるんですけど、やっぱり一番はカレーですね。給食のカレーは甘さと辛さのバランスが絶妙でおいしいです。

Q. 給食を食べるようになって変わったことは？

4年生のときに野球を始めてから、給食をめっちゃおかわりするようになって体重が増えました。筋肉もついてきて、昨年ごろからこんな体格に。

Q. 給食が届くまでにどんな人が関わっているか知っている？

いつも給食を運んでくれるおじさん、給食をつくってくれる人、食材を提供してくれる人は知ってます。給食を片付けるときにはおじさんに「ごちそうさまでした!」と声をかけたりしますよ。



いただきます!

知床ウトロ学校6年生
佐藤 凜さん

Q. 好きな給食のメニューは？

ハヤシライス。玉ねぎとにんじんとじゃがいもが入ったシンプルな味が好き。今日はトンシスカン、昨日はエゾ鹿ミートソーススパゲティをおかわりしたよ。

Q. 給食が届くまでにどんな人が関わっているか知っている？

給食センターでつくる人と、献立を考える栄養士さんと、運転する人くらい。食育の授業で栄養士の人が来て、話してくれたのを覚えているよ。

Q. こんな給食メニューがあったらいいな、と思うものは？

納豆もちが出たら嬉しい。納豆と醤油とネギを入れて混ぜて、おもちと一緒に食べるのがおいしいから。



今月の献立はこちらをチェック!

広報担当が気になった今月のメニュー!



2月の献立を
見てみよう!

栄養教諭さんに
聞いてみました!

ガパオライス

子どもたちが食べやすいようナンプラーは使わず、オイスターソースを活かして甘辛い味に。バジル感を控えるためにバジルパウダーを使う工夫も。

味噌ラーメン

これまでは市販のタレを使っていたけれど、今回は調理員さんが味噌ダレを練ったとか。赤味噌と白味噌をブレンドして、ごま油や砂糖を加えた特製ダレが味の決め手。



いただきます!

朝日小学校6年生
田中 晴さん

Q. 好きな給食のメニューは？

ハヤシライスとカレーライスです。海鮮とか、アスパラとか、グリーンピースとか。季節によって違う味を楽しめるのがおもしろいな。苦手なグリーンピースもカレーに入っていたら食べられるよ。

Q. 斜里の給食のどんなところが好き？

新メニューが出て、いろんな食材をいっぱい楽しめるのが好き。最近だと、さつまいもチップスがお菓子みたいでおいしかったな。

Q. こんな給食メニューがあったらいいな、と思うものは？

ズバリ、ナゲットです。たまにナゲットが出るけれど、もつとカリカリのナゲットが食べたいな。あとビートチップスとか、斜里産のじゃがいもを使ったチップスも食べてみたい。



どんな天気の日でも給食を届けてくれる



「ジソギスカン」ならぬ「トソギスカン」!



給食トラックにもトコさん!

特集編集後記

数ヶ月前に東京から移住してきたばかりの私が、斜里町の給食にかかわる方々に取材をしてみて驚いたのは、子どもから大人まで「カレー」の人気の高いこと。聞けば斜里町のカレーは、栄養教諭がかわってもレシピを変えることなく引き継がれているのだとか。複数のルーをブレンドし、生クリームを加えてコクを出し、大きな鍋で煮込むのが深みを出すポイント。地元の野菜がゴロゴロ入ったカレーや、鹿肉が入ったカレーなどメニューの種類も豊富で「こんな給食を私も食べてみたかったなあ」としみじみ……。今日の晩ごはんはカレーにしよう。(地域おこし協力隊 藤原)



節分では恵方巻用に海苔が配られました



給食の時間だよ~!



じゃがいもが主担当の藤田さん



元気の秘訣はおかわり!

オフショット!



藤田 陸夢さん

販売部 青果課 青果係
しれとこ斜里農業協同組合

直接卸すことは極めて少ないです。だから大人が斜里のものを食べる機会は少ないのではないかと思います。給食に食材を提供することで、子どもたちに斜里で育ったものを食べてもらえる大切な取り組みだと感じています。

Q. 斜里出身の藤田さんが思う斜里の給食の魅力は?

大人になって振り返ると、斜里の給食は豪華だなと思いますね。鮭のちゃんちゃん焼きとか、鹿肉のカレーとか。他の地域より地元のものを使っている、それが魅力だと思います。

Q. 斜里の給食に提供している食材は?

JAからはにんじん、玉ねぎ、じゃがいもを提供しています。最近提供しているじゃがいもは「きたかむい」や「キタアカリ」。その時期に合わせたおいしい品種を斜里の子どもたちに味わってもらえるようにしています。

Q. 給食に食材を提供していることについて

現在 JA では斜里でつくったものを斜里に直接卸すことは極めて少ないです。だから大人が斜里のものを食べる機会は少ないのではないかと思います。給食に食材を提供することで、子どもたちに斜里で育ったものを食べてもらえる大切な取り組みだと感じています。

好きだった給食メニュー
.....
おかわりできるもの
(カレーなど!)



仕分けの済んだじゃがいもは芽が出ないように暗い場所で保管します。

届けてくれる人たち

好きだった給食メニュー
.....
白玉のスープ、
カレー味のチキンフライ

Q. 給食に食材を提供するときの工夫は?

給食にはミンチ肉を提供しています。なるべく新鮮な鹿肉を提供できるように、前日の夕方に加工し、朝8時からの調理に間に合うように給食センターに運んでいます。ミンチ肉は冷凍ではなくチルドで提供しており、これがおいしさを保つ工夫です。



年に1,2回の提供だった鹿肉ミンチ。今では数ヶ月に1回提供することもあります(写真は別商品)。

Q. 給食に食材を提供していることについて

鹿肉が苦手という人は大人になってもいます。実際に牛、豚、鶏のように常にテーブルに並ぶ肉ではない。でも鹿肉には鉄分が豊富に含まれていて貧血予防にもなるんです。とても体に良い食材なので、もっといろんな活用してもらえたらと思います。

Q. 斜里出身の波多野さんが思う斜里の給食の魅力は?

地元食材が使われていることを意識しながら給食を食べられる環境はおもしろいし、素晴らしいと思いますね。子どものころから鹿肉を味わえるっていうのもなかなかないですし。

波多野 睦巳さん

株式会社知床エソシカファーム
工場長

地域おこし協力隊からのお知らせ

昨年第1回では、町内外から80名近い方にお越しいただきました!

町のみなさんにご報告します

斜里町の地域おこし協力隊がこの一年間でどういった活動をしてきたのか、その人柄とあわせて触れていただく会です

第2回

報告会

斜里町 地域おこし協力隊

お待ちしております!

申込不要
参加無料
出入自由

日時 **3/27 金** 18:30-20:30 (その後交流会も予定)

場所 **斜里町 ゆめホール 知床 公民館ホール**

問合せ 斜里町役場 政策推進課 / TEL 0152-26-7708

給食センターからのお知らせ



新給食センター完成イメージ図

給食センターがリニューアルします!

35年以上斜里の給食を支えてきた現在の給食センター。その老朽化に伴い、新施設への建替えを予定しています。

令和7年度斜里中学校旧北側校舎が解体され、令和8~9年度新施設建設工事が行われます。そして令和9年夏休み明けに新給食センターが本格稼働する予定です。