



ぶるべー



木造住宅 無料耐震相談会……………2面  
市民税・都民税(住民税) 申告書の提出・相談…4面  
2月5日(日) こだいら市民駅伝大会による交通規制…7面

やさしいにほんごでのお知らせ



## 2月1日から 新学校給食センターが稼働



昭和57年から稼働してきた学校給食センターが新しくなりました。手作りにこだわった調理室を設置し、これからも生徒たちに、より安全・安心でおいしい給食を届けていきます。

問合せ 学務課(学校給食センター) ☎042(345)2821

### 中学校給食の取り組み

市では、市内の中学校8校に、センター方式で約4,500食の給食を届けています。給食は、生徒たちの丈夫な体づくりや正しい食習慣を伝える大切な教育活動の一つです。

#### 手作り献立を適温で

ハンバーグや餃子などもすべて手作りで、カレーやシチューは、ルウから中学生の好みに合わせて調理しています。

また、保温・保冷性の高いステンレス食缶で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま教室まで届けます。



ぶるべーをデザインした  
配送トラック

#### 地場産農産物を積極的に使用

地場産の野菜を積極的に使用し、小平特産のブルーベリー、梨、うどなども献立に取り入れています。お米は、姉妹都市の北海道小平町のななつぼしを使用し、毎年11月には新米を提供しています。また、時季に応じた行事食、小・中学校の統一献立の小平夏野菜カレーや小平冬野菜煮だんごなど、旬の食材を使用した季節感のある献立にしています。



### 新学校給食センターの特徴

#### 衛生管理の徹底

食材の搬入、肉や魚の下処理、調理する部屋などを明確に分けて、衛生管理を徹底しています。また、給食を提供する中で、人や食材の交差による間違いなどを防ぐため、食材が一方の動線になるように各部屋を配置しています。



食材のみ部屋移動できる冷蔵庫

#### オリジナル食器を使用した給食

ご飯用食器は強化磁器を使用し、各食器にぶるべーや丸ポストがデザインされています。小平市立学校給食センターのオリジナルデザインで、郷土愛を育みます。



オリジナル食器

#### 展示・見学ホール

調理の紹介や食育展示、調理室を窓越しに見学できる見学ホールを設置し、学校給食について学ぶことができる食育の発信拠点として活用していきます。



展示・見学ホール

#### 新学校給食センター開設記念

### 中学校給食 食育キャラクター ペコリーナに決定

市内中学校の生徒たちに、地場産農産物を多く使用した小平市の学校給食や食と健康のつながり・大切さを広く伝えるための、中学校給食食育キャラクターを募集しました。その結果、小平第五中学校3年生永平珠稀さんがデザインしたペコリーナに決定しました。今後は、市内中学校の献立表や、デザートのパネルなどにも使用していきます。



中学校給食  
食育キャラクター  
ペコリーナ

#### 生徒の皆さんに向けた 調理員の想い

### できたての おいしさを届けたい

生徒の皆さんに、できたてのおいしさを食べてもらい、おいしいと言ってもらえるように真心をこめて、調理していきたいと思えます。卒業しても、給食が良い思い出として心に残るように、精一杯頑張っていきます。

