

「AGUMOGU(あぐもぐ)」から本格的に給食の提供開始!

9月1日(火)に新学校給食センター完成記念のお祝い給食を町立小中学校、町立保育園・幼稚園の子どもたちが味わいました。



れんげちゃん研究会から寄付していただいた新米のコシヒカリ「阿久比米れんげちゃん」を始め、地元の食材をたくさん使用した調理員の愛情いっぱいの給食を食べ終わった子どもたちは「すごくおいしかった」「肉丼にしてみたよ」などと話し、うれしそうな表情を浮かべました。

〈お祝い給食メニュー〉

- ・ 阿久比米れんげちゃんのごはん
- ・ 湯葉のすまし汁 (町内の豆腐を使用)
- ・ 愛知ポークステーキの和風ソースかけ
- ・ こまつナ和え (阿久比町産の小松菜を使用)
- ・ 阿久比町産果汁 (みかん/あまなつ) のゼリー (阿久比町菓子組合製造)



▲ 阿久比町の食材を使ったお祝い給食

給食センターのあゆみ

初代給食センター (昭和38年)



知多郡で最初に建設された共同調理場方式の給食センターです。役場庁舎の南側に建てられ、調理員7人と栄養士、運転手で運営を開始しました。(写真は煮炊きの調理に汗を流す調理員。昭和51年4月撮影)

2代目給食センター (昭和55年)



見学通路の窓が大きく、訪れた子どもたちに大好評でした。子どもの数の増加に伴い食数が増え、令和2年度には4,000食/日を超えました。8月21日まで調理をしていました。(写真は最終日調理後に撮影)

新給食センター「AGUMOGU」 (令和2年)



2代目で人気だった見学通路を引き継ぐとともに、調理員体験ができるコーナーも併設しました。最新の学校給食衛生基準に合った設計となっており、衛生的で安全安心なおいしい給食を提供します。

