

毎日、みんなのために一生懸命美味しい給食を提供してくださっている調理場のみなさん。本当にありがとうございます。そこで今回は松川小学校の栄養士金城実可子先生にインタビューをしました。

**質問1** 給食のメニューで工夫しているところや特に気をつけているところは何ですか。

答え：旬の食材を取り入れて季節感を大事にすることや、地域の食材や琉球料理を取り入れ、子ども達に地域の味を伝える事を意識して献立を立てています。だしをしっかりととり、うま味でおいしくなるように作っています。

**質問2** 子ども達に望むことはありますか。

答え：おいしい給食を頑張る作るので、みなさん「早寝、早起き、朝ごはん」を頑張り、毎日元気に学校に来て、給食をたくさん食べてください。  
そして給食の感想を聞かせてください。

**質問3** 家庭への要望はありますか。

答え：給食室が校内にあるので、午前中は給食の香りが学校中に広がります。お腹がすいて午前中の授業に集中できないと困るので・・・  
朝ごはんをしっかりと食べさせて登校させるようにお願いします。

**質問4** 今後の抱負は。

答え：みんながわくわくするようなおいしい給食が作れるよう献立の研究頑張ります。！



松川調理場一口メモ

栄養士 1名 調理員5名で松川小学校児童・職員分約550食調理提供しています。