

給食だより

2026年 7月号
美唄市学校給食センター 発行

給食を支える角屋さんのひみつ！

みなさんがいつも給食で美味しく食べている「うどん」や「ラーメン」は、どこで、どんなふうに作られているか知っていますか？今回は、私たちの給食の麺を作っている「角屋」さんをご紹介します！

■ 70年前から美唄の味を作っています

角屋さんは、今から70年前の1956年に、美唄市で「高橋製麺工場」という名前でスタートしました。現在は、美唄市の小中学校をはじめ、他の市町の学校にも給食のうどんやラーメンを提供してるそうです。

■ 「地産地消」へのチャレンジ

近年角屋さんでは、美唄市でとれたお米や小麦、味噌を使った商品づくりにもチャレンジしています。これは、地元の食材を地元で食べる「地産地消」という、とっても大切な取り組みです。

■ 安心・安全な麺ができるまで

毎日みんなが安心して食べられるように、工場ではどんな工夫がされているのでしょうか？今回は、いつも食べる給食の麺が工場でのようにして安全に、そして美味しく作られているのか、その様子を特別に紹介します！

※各作業で安全確認を行っています！

麺を茹でる



茹で上がった麺の安全確認



一人分の量を計る



機械で袋詰め



袋の破損や麺の安全確認



出来上がり



こんな姿勢で食べていない？



からだを横に向ける



ひじをついて食べる



足を床につけない

きちんと前を向く
好感度アップ！

茶わんやおわんを
手にもって食べる

スプーンを使わずに
はしとわんで食べる
和食スタイルの基本だよ！

足を床につける

かむときに力が入りやすくなるよ。骨盤も立つね！

背すじを伸ばす

食べ物がすっと
体の中を通って、
消化もよくなるよ！

つくえと体は
にぎりこぶし1こぶん
くらいはなす

腕とひじがちょうど動き
やすい幅になるね！

7月の美唄産食材

米（ななつぼし）・うどん（はるよこい）・さつま芋・大根・白菜
ズッキーニ・トマト・ほうれん草・キャベツ・にんにく・きゅうり