

お米・ごはんに関わる仕事人の紹介！



(左) 宮川美保さん
栄養士を目指して学んだ同窓生の柏原ゆきよ氏
(右) と一緒に。

お名前

みやがわ

宮川

みほ

美保

様

ご所属

・大和市立北部学校給食共同調理場（神奈川県）
（大和市立大和中学校 所属）

お米・ごはんに関連する資格保有について教えてください（任意）

栄養士、管理栄養士、栄養教諭、調理師、惣菜管理士、お米マイスター、
ごはんマイスター、東京米スター、米飯食味鑑定士、お米ソムリエ、
ごはんソムリエ、食育健康マスター、スポーツ栄養士、その他（ ）

お仕事の内容を教えてください（100文字以内）

共同調理場（給食センター）に勤務しており、小中学校約
4000人の給食を担当しています。主に献立の作成、食材発注、
児童・生徒への食育指導を行っています。献立作成では栄養
面や地域食材を取り入れることを特に気を付けています。

お米・ごหんの魅力を伝えるための工夫は？（200文字以内）

ごはんは原則、外注しているのですが、月に2回ほど炊き込みごはん
の際には調理場で炊飯しています。その際には麦やジャコをいれて不
足しがちな栄養素を補っています。ごはんのメニューでも好き嫌いは
分かれるので、栄養価が高く残さず食べてもらえるメニューを今後も
考えていきたいです。こどもたちの給食時間に訪問した際に、お手紙
を兼ねた折り紙を貰った時などは感激の一言です。今後もおいしくご
はんを食べてもらえる給食を作っていきたいです。

給食を普段食べているこどもたちに一言お願いします（200文字以内）

毎日元気に、そして立派な大人になれるように献立を作成し
ているので、全部食べられなくても、苦手な食べ物があっても
少しずつでも食べてほしいと思います。成長とともに少し
ずつでも食べられるようになってもらえたら、とても嬉しく
思います。