

子どもたちに伝えたいこと

学校給食では、地産地消や減塩等に努めながら、「生きた教材」になるような献立の工夫を行っています。「食」は心と体をつくる土台です。栄養バランスのとれた食事は、体にとって良いだけではなく、心も満たしてくれます。学校給食や食に関する指導を通して、「食」に対する意識を高め、より良い食習慣を身につけてほしいと願っています。そして、自分が食べたもので自分の心も体もつくられていることを忘れず、「食」を大切にしていってほしいと思います。



金ケ崎町立学校給食センター
栄養教諭 菅野 千春先生

食の大切さを考える⑥

給食から学ぶもの

給食は多くのことを学ぶ場。
しっかりと食べ、自分の心と体を育てる大切な時間。

子どもたちにとって学校給食は「食べる」体験を通じた学習の場です。学校給食が生きた教材として学校・家庭・地域を結ぶかけ橋としての役割を担うことができるよう努めています。

栄養教諭による食に関する指導（例…1年生では好き嫌いについて残食の写真を見せ関心を高める、6年生では1食分の給食献立を作成し、地場産や旬の食材の利用、彩りやバランス、栄養を意識させる等）により、「食に関する知識」や「食を選択する力」、「望ましい食習慣」などを身につけることができるよう、教育活動としてすすめています。

町内産食材の日給食に合わせた生産者との交流会食会で

は、地場農産物の良さを理解してもらうとともに、生産者の苦労や思いを知り、食べ物を大切にすることを育んでいます。

インスタグラムやXを活用し、毎月の献立や給食についての情報提供、毎日の給食を写真で見ることや家庭での話題づくりや、学校給食や食育に興味をもつきっかけ等になればと考えています。

給食センターでは安全安心でおいしい給食の提供に努め、食材についてはなるべく多くの地場産物を利用し、新鮮で良質な食材の確保に努めています。また、「だし」で素材のおいしさを活かした調理を行い、減塩でも素材のおいしさを感じて満足できる給食を提供しています。



Instagram X 町HP

食の大切さを考える④

金ケ崎町の給食への取り組み

金ケ崎では子どもたちが給食に親しみ、毎日元気に過ごせるようにいろいろな取り組みを行っている。

給食費の無償化

町内全ての小中学校で児童生徒の健全な育成を目指し、令和5年度から給食費を完全無償化しています。保護者への経済的な支援を行い、金ケ崎町で安心して子育てができる環境づくりにもつなげていきます。



町内産食材の日給食 生産者との交流会食会

年に2回生産者との給食交流会食会を行っています。地場産品のよさを理解することや生産の苦労を知り、感謝して食べることや食べ物を大切にしようとする心を育むことを目的にしています。



食の大切さを考える⑤

学校給食センター

安心で安全、そして元気になれる。
みんなに愛される給食を目指して。

町立学校給食センターは、HACCP（世界で標準的に活用されている衛生管理の手法）概念を導入したオール電化の給食施設です。現在の施設は平成15年4月より給食の提供を開始しており、1日2000食を調理することが可能です。オール電化による施設は空気を汚さないのが特徴で、より快適な作業環境のもとで児童生徒へ安全で衛生的な給食を提供することができます。

INTERVIEW

私たちが給食を調理しています（給食調理員）

学校給食センターでは、栄養教諭の先生のプログラムのもと、細かいチームワークで給食を作っています。一気に大量に作るのに味がムラが出ないように気を付けたり、限られた時間内での味付けの工夫を考えたり



わたなべ ひろし
渡邊 博俊さん

など常に考えながら、その日の最高の出来になるように仕上げます。好き嫌いあると思いますが、食材は苦手でも料理そのものが苦手にならないように、どんなものでも食べてみて美味しさを味わってくださいね。

学校給食センターに勤めて、26年になります。自分が調理したものを美味しく全部食べてもらえることがとても好きです。安心安全な食事を提供できるように、野菜や肉の下処理は、細かい部分まで丁寧に作



たかはし みか
高橋 美香さん

業をしています。小学生、中学生のみなさんは今が栄養を一番必要とする年齢です。給食を少しでも多く食べて、元気で丈夫な体を作りましょう。調理する私たちも食べる皆さんも「一食入魂」ですよ。

最後に

食育を考えるとき、普段の食生活を見直すことはとても大切なことです。現代は飽食の時代と呼ばれ、私たちが日々の暮らしで『食料不足』を実感することはあまり多くありません。しかしながら、日本での食料自給率は年々低下の一途を辿り、1960年代の統計開始から2020年代の食料自給率は、過去最低まで落ち込んでいます。地球温暖化による気候変動や国際情勢の変化、農家の減少、農作物の不作や物流が滞る事態も懸念されており、原油価格の高騰や小麦をはじめとする穀物価格の上昇などの理由で「食料を自給できない国」では今後食料難となることが予想されています。

町は令和5年度から給食費無償化し、金ケ崎で育つ全ての子どもに安全で美味しい給食を提供し、子育て世代への支援を充実させています。食事ができることは食材をつくってくれた人、調理してくれた人達からの愛情も同時に受け取ることであります。いただいた大切な愛情を残さずに自分の中でしっかりと育てて、豊かな心と体を育みましょう。