



給食の歴史を分かりやすく教える栄養士

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで、重要な役割を果たすものとされています。単に栄養バランスの良い食事を取るだけでなく、学校給食を通して食育に関する指導を行うことにより、

### 給食で学んでいます

「食育基本法」が施行され、食育は、知育・徳育および体育の基礎となるべきものと位置付けられています。しかし、近ごろでは栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の安全など、食に関するさまざまな問題が生じています。本市では、学校給食を通してこれらの問題に少しでも関心をもってもらうため、「食育」を推進しています。



興味津々でかつお節を削る子供たち

学校給食センターでは、11月の「彩の国学校給食月間」と1月の「全国学校給食週間」に合わせて市内全小・中学校を訪問しています。そこでは、その日の給食を題材にし、正しい食習慣や栄養指導を行っています。例えば、児童・生徒の

### 栄養士が学校を訪問しています

栄養を取るものの必要性や地産地消による安全で安心な食材など、食への理解と関心を深めています。また、食事のマナーについても学んでいます。

### 郷土料理を取り入れています

地域の食文化を子供たちへ継承することとは、食育を推進するうえで大切なことです。昔の食生活を振り返り、受け継がれていくべき伝統の味と「食」の大切さを学ぶため、本市の郷土料理「ゼリーフライ」を給食に取り入れています。このほかにも、全国各地の郷土料理を給食に取り入れることで、その地域の風土・習慣などを学ぶことができます。

### 味覚教室も開催しました

昨年8月、小学生の親子を対象に「おいしさ」や「味を感じるしくみ」など、和食を支える「だし」「うま味」について学ぶ味覚教室を開催しました。実際にかつお節を削ったり、大きな利尻昆布を触ったりと、興味津々の様子だった子供

### 地産地消を推進します

給食で使用する野菜は、地元で採れたものを優先して取り入れています。今年度、行田産大豆の「発芽大豆」を使用した「ビーンズカレー」を献立に加えたところ、児童・生徒に大変評判のメニューとなりました。生産者の顔が見える食材を使用してきた安心でおいしい給食により、子供たちには生産者への感謝の心がより一層芽生え、生産者の方々も給食への理解を深めることができます。

### 今後も「食育」に注目をします

多くの人が「食」について関心を持っている今、学校給食を通じた「食育」を家庭でも生かし、旬の食材や地元の食材を活用して、子どもと一緒に料理を作ったり、食生活を振り返ってみたりすることも必要です。学校給食センターでは、今後も安心・安全でおいしい給食を提供し、「食」を大切にすることを育んでいきます。

▼問い合わせ 学校給食センター  
☎553-1114