

給食の現場にズームイン！ in 初月小学校



給食を
学校に来る楽しみの一つに

栄養教諭 山尾 惇人 さん

市内の学校では、24人の栄養教諭が、主に「給食の管理」と「食に関する指導」を行っています。給食の献立作成や食材発注はもちろん、栄養士としての知識を生かして、家庭科や保健の授業で指導を行うこともあります。給食では、家庭で食べる機会の少ない食材も取り入れるように心掛けています。苦手な物もあるかもしれませんが、食わず嫌いではなく、一度食べてみて苦手だと知ること学びの一つです。「おいしかった！」「苦手だけど食べられたよ！」と、子どもたちの声を直接聞けることにやりがいを感じています。私自身がそうだったように、子どもたちにとって給食が学校に来る楽しみの一つになってほしいと願っています。



給食の時間にブタンのむき方を伝えます。

安全で安心な給食を
子どもたちに



校長 北岡 秀樹 さん

「検食」をご存じでしょうか。意外と知られていないかもしれませんが、給食は、子どもたちが食べる30分前までに各学校の責任者が食べて、異物混入や異臭がないか、味付けや加熱が適切かどうかなどを必ず検査することになっています。子どもたちの成長に欠かせない給食を、安全においしく食べてもらえるように、毎日しっかりとチェックしています。もし異常があれば、すぐに給食を停止しなければいけません。幸い今までしたことはありません。



校長室で検食しています。

特集 給食で学ぶ

もうすぐ始まる新学期。献立表が配られると、好きな給食に印をつけたり、家庭や友達と給食の話題で盛り上がりたりするお子さんもいるのではないのでしょうか。学校給食はただの「栄養バランスの取れたおいしい昼食」ではありません。今回の特集では、知っているようで意外と知らない、学校給食のヒミツをご紹介します。

食べるだけじゃない？
給食は、家庭科や社会科の教科、総合的な学習の時間等と連携し、食への関心や理解を深める「生きた教材」です。例えば、世界の料理や旬の食材を取り入れることで食文化への興味を抱かせたり、給食の食材となる野菜やお米の栽培をしたりしています。こうした取り組みを通して、子どもたちは食に対する正しい知識と食習慣を身に付けていきます。

高知市の学校給食
市では、平成30年9月から市内全ての市立小・中・義務教育・特別支援学校で給食が提供されています。約2万人分の給食は、40の学校内調理場と3つの学校給食センターで作られ、毎日子どもたちの元へ届けられています。



昔と今の給食、比べてみました！

食器はアルミ製から、軽くて汚れや傷が付きにくい樹脂製となり、一部のメーカーではストローの使用をやめるなど、学校給食は時代に合わせて変化しています。

昭和60年

アルミ製の食器

この頃の主食はパンが中心



ストローで飲む牛乳

先割れスプーン

献立 ●コッペパン ●牛乳 ●麻婆豆腐 ●野菜のレモンあえ

令和6年

樹脂製

今は週4回がごはん



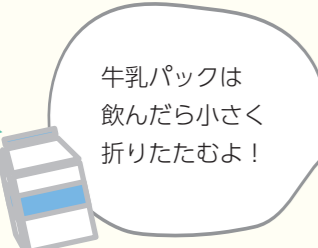
県産食材を意識

ストローレス牛乳パック

献立 ●ごはん ●牛乳 ●ゴーヤバーグ ●リュウキュウの酢の物 ●トウガン汁



今日も残さず食べられたよ☆



牛乳パックは飲んだら小さく折りたたむよ！



このブタンはどんな味がするのかなあ。

この記事についての問い合わせは
教育政策課 ☎823-9478

給食のヒミツ 1

楽しいメニューがたくさん！ 学校給食×地産地消

例えば、市内の学校では、毎月1回「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」として、高知県産や高知市産の食材を50パーセント以上使用した給食が提供されています。地場産物を知り、実際に食べることで、郷土への愛着が生まれるよう、さまざまな工夫がされています。

シイラの唐揚げ

シイラは、土佐湾を回遊し、春から夏にかけて県内でよく水揚げされる魚です。そのほか、季節に合わせ、高知県でなじみのある、沖ウルメやキビナゴ、メヒカリやサバなども使用します。

リュウキュウとトマトのツナあえ

高知ならではのメニューは、児童生徒から募集した料理コンテストの入賞作品です。



このメニューは高知県産食材を75パーセント使用！



キュウちゃん

牛乳

実は、学校給食法で「完全給食とは、給食内容がパンまたは米飯、ミルク及びおかずである給食をいう」と決められています。米飯給食の普及などにより、牛乳の提供には賛否両論ありますが、カルシウムの補給源として、とても優秀な食品です。

ミョウガの味噌汁

煮干しや昆布などでダシを取ります。高知県の特産であるミョウガを使い、味噌も、高知県産の大豆と米を使って作られた「鳴子みそ」です。