

安心・安全

# おいしい給食

1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。この週間は、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めるため、昭和26年から実施されています。今月号では、本市の学校給食についてお知らせします。



**地産地消で**  
安心・安全な学校給食を

本市が目指している学校給食は「安全」で「安心」な子どもたちの笑顔が見える学校給食です。

豊かな自然環境に恵まれ、農業が盛んな南相馬市は、農作物などが豊富にあるため、多くの食材を学校給食に使用しています。平成20年度における地場産品の使用割合は40パーセントに達し、年々増加しています。なお、福島県では、平成22年度までに40パーセント以上の使用割合を目標としています。

地元の食材を活用することは、郷土の農作物を知ることができ、生産者の顔が見える

給食が実施できます。地元産の食材を使用することによって、子どもたちは食材への興味を示すとともに関心を高め、給食を残さず食べてくれるようになりました。野菜が苦手な子どもの中には「とりたて野菜は甘くておいしい」「家のおひたしは苦手だけれども、給食のサラダは食べられます」など、改めて新鮮な野菜のおいしさに気付くことができました。また、保護者から「家庭では残しがちの野菜だが、給食の野菜料理は食べるので、給食レシジを教えてほしい」という要望も寄せられています。

問合せ 学校教育課

☎ 5283



▲生産者の話を聞く生徒(小高中学校)

## 大切な給食の時間

### 学校給食の目標

- ①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと
- ②学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと
- ③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
- ④食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと

学校給食は「学校給食法」に基づき実施され、第2条には4つの学校給食の目標があります(左上に記載)。

各学校では、これらの目標を達成するために、食器や箸の持ち方をはじめ、配膳や食事のマナー、健康によい食事、衛生と安全、食事の文化などについて指導しています。

子どもたちには、バランスの良い食事を心掛けてほしいと「献立表」には料理名や食品のほかに、栄養素やカロリーなども記載しています。また、家庭でも参考にしていたらいいと、栄養士の皆さんも栄養のバランスのよい献立を考え、調理員さんも心を込めて調理しています。

給食には、「地場産物」を活用した献立も心掛けています。生産者の顔が分かる安全な給食を提供したいという思いとともに、子どもたちには「感謝の心」も育てていきたいからです。南相馬市の気候や風土、文化の中ではぐくまれ、祖先から受け継がれてきた郷土料理や行事食を提供することによって地域の素晴らしい食文化や伝統に触れ、「郷土への愛」もはぐくまれることを願っています。

給食の時間は、子どもたちがとても楽しみにしている時間です。教科の時間とは異なり、緊張から解放され、学級の仲間や先生と和やかに楽しく会食する時間です。また、午後の活力を生み出す出してくれる時間でもあります。みんなと一緒に食べる楽しい給食を通して望ましい人間関係をはぐくみ、体にももちろん、心にも豊かな栄養をとってほしいと願っています。



## 学校給食を通して「感謝の心」と「郷土愛」を

福島県教育庁相双教育事務所  
佐藤 恵子 指導主事

栄養教諭として子どもたちや地域の学校における「食」の指導をしています。

### クイズで知ろう!

#### 南相馬市の



## 給食

- 正解するかな?
- Q1 栄養士は全部で何人?  
A 5人 B 8人 C 12人
- Q2 給食調理員は全部で何人?  
A 24人 B 35人 C 47人
- Q3 1日に作る給食は全部で何食?  
A 約7,400食 B 約8,900食 C 約10,000食
- Q4 給食1食はいくら?  
幼稚園 200円  
小学校 80円  
中学校 50円
- ヒント  
鹿島区の幼稚園はおかずのみの給食のため220円です
- 答えは9ページに



石神第一小学校  
原田 きみ子  
主任技能員

### 給食一筋30年 学校給食功労賞を受賞

福島県学校給食功労賞の表彰式が11月20日に杉妻会館(福島市)で行われました。受賞した原田さんは「これからもより安全でおいしい給食を提供していけるよう努力していきます。」と決意を新たにしました。