

シイタケ



佐分利衛さん(鶴里町)
鶴里生産森林組合

鶴里のシイタケが日本一と思って作っています。シイタケが苦手な子も、このシイタケを食べると好きになってくれると思います。自然で育ったものをたくさん食べて健やかに成長してください。

蜂蜜



可児康仁さん(肥田町)
東濃西部養蜂組合

安心・安全が気になるので、人工給餌には一切頼らず花の蜜だけで蜂を育てています。自然な状態に近い本来の蜂蜜の味を感じてください。食べて喜んでもらえることがうれしいです。

産地からの声

学校給食の食材を作っている地元生産者の方にお話をうかがいました。

みそ



大竹征三さん(土岐津町)
大竹醤油醸造場

米と大豆の麹を使い、自然発酵で熟成させるので味にとっても深みがあります。みそのような発酵食品は、子どもたちの健康や成長に欠かせないので毎日食べてほしいです。健康は食なり！

小松菜



水野忠さん(鶴里町)
水野農園

数ある品種の中で、食感も良く、苦みが少ないような子どもたちにとって最良のを選び、気持ちを込めて育てています。野菜嫌いな子もなるべく食わず嫌いにならないように食べてみてほしいです。

米



田中洋行さん(鶴里町)
鶴里町柿野地区集落営農組合

米の味や品質は気象条件によって左右され、収穫量も違ってきます。鶴里の米は寒暖の差が大きい中で育ち、とってもおいしいです。お米をたくさん食べて元気いっぱい過ごしてください。



牧村梨花さん
(土岐津小)

私は毎日、給食の献立表を見て、「今日は何がでるのかな」と楽しみにしています。社会の授業で地産地消を勉強しました。先生や栄養士さんの話、給食だよりなどで地元の食材を知ることができました。今は地元で採れた食材だと考えながら食べるようになりました。これからも地元の食材を使った献立を楽しみに、作ってくれた方に感謝しながら給食を食べていきたいです。



渡邊颯翔さん
(土岐津小)

僕は苦みな食べ物がいっぱいあります。好きな給食の日には、喜んでお代わりするけど、嫌いな食べ物があると「あーあ」と残念に思います。体の小さい僕は、高学年になって以前よりたくさん食べるようになりました。「おいしい、おいしい」と思って食べると体の栄養になるよ」とお母さんに言われます。給食センターの方が、骨・肉・血になるエナジーや栄養を考え、一生懸命作ってくれています。感謝の気持ちで食べたいです。

小学6年生に聞いてみました

給食について思うこと

学校給食センターでは、学校給食を通して望ましい食習慣を形成し、豊かな食生活により充実した毎日を送って欲しいと願い、これからもおいしい給食を届けていきます。



学校給食は“生きた教材”

学校給食という「栄養補給」のためと考えてしまいがちですが、実は多くの目的があります。さまざまな食材と関わる体験は、食に関する興味関心を育てています。また、給食を通して地産地消を知る中で地元へ愛着が生まれ、伝統的な食文化の継承の場としても重要となっています。

学校給食センターでは「児童・生徒が生涯にわたり健康な生活を送るための食育の推進を目指して」というテーマのもと、さまざまな取り組みを行っています。



1 健全な食生活のための判断力を養い、望ましい食習慣を身に付ける

中学生学校給食選手権へ向けての取り組み

魚の食べ方指導



魚の上手な食べ方を知ることで、魚に対する苦手意識がなくなります。



肥田中学校では、県内の中学生が給食献立のアイデアと調理技術を競う選手権に向けて、校内の代表を決定する独自の選考会を行いました。代表となった1年生の生徒は、「ふるさと給食最優秀賞」を受賞しました。

食育マイスター

小学6年生は、「食育マイスター」に任命されます。これをきっかけに家庭科の授業で給食の献立を考え、優秀な献立を市内の給食で提供します。(写真左=実際のメニュー) 麦ご飯、鯖の照り焼き、春菊のポン酢あえ、根菜たっぷりみそ汁 みかん、牛乳

2 食料の生産や流通、消費の理解を深める

ふれあい給食



食材を提供して下さる地元生産者や給食関係者と一緒に給食を食べることで、食料の生産や流通に関する興味・関心を高めています。

食材の産地と自給率



社会科の授業で自給率を学習する時期に、給食で使う食材の産地について話をすることで、教科で学んだことをさらに深めています。

3 生命、自然を尊重し環境を大切にする

残量0キャンペーン



給食委員などの委員会活動で、残量0キャンペーンを実施し、全校へ食べ残しゼロを呼び掛けています。これにより、「いただいている食べ物の生命」への感謝の気持ちや、ゴミを減らし環境を守ることの大切さを学びます。

4 社交性や協同の精神を育てる

給食配膳作業・仲間との食事



短い時間に協力してテキパキと配膳することで、協調性を身に付けています。また、良くかんでみんなで楽しく食べることで、お互いの友情を深めています。

5 食文化の継承

行事食と郷土料理



行事食や郷土料理を給食で食べることにより、伝統を学び地元への理解や愛着を深めています。(写真左) 節分の行事食(丸干しイワシや節分豆)(写真右) 東濃地方の郷土料理(五平餅や煮あえ)

6 食生活を支えてくれる人々に感謝し、勤労を重んじる気持ちを育む

給食感謝祭 中学生の職場体験



給食がたくさんの人の努力によって支えられていることを知り、感謝の心を育みます。調理を体験することにより働くことの意義を考え、自分の進路に生かしています。