

# あつたかいご飯、おいしいね！

今年4月から、町立の幼稚園・小学校・保育所・こども園において、ご飯を炊いて給食として提供しています。今回は、町内の学校給食の様  
子や、食育の取り組みについて紹介します。

## 炊きたてのご飯で食欲モリモリ

老朽化により改築工事をしていた日野小学校給食室が、今年3月に完成しました。昨年度までは、ご飯をご家庭から弁当箱に入れて持参いただいたいました。このたび、町内すべての小学校で炊飯設備が整ったことにより、4月から町立の幼稚園・小学校・保育所・こども園で一斉に炊飯を開始し、給食として提供しています。

町では、各学校・保育所にある施設で調理して提供する自校方式を採用しています。そのため、温かいもの・冷たいものを、適温で提供できます。子ども達からは、「中休み頃がいい匂いがしてくる」という声も聞かれます。

給食のお米は、すべて日野町産1等



米のコシヒカリとみずかがみを使用しています。炊きたてのご飯は食欲が増すようで、子ども達はたくさん食べています。

## 学校給食の歴史

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）私立忠愛<sup>ちゅうあい</sup>小学校で、お弁当を持ってこられない児童を対象に朝食を提供したのが始まりとされています。その内容は、『おにぎり・焼き魚・漬け物』という簡素なものでし

た。明治40年以降、給食は徐々に日本全国に広がっていき、子ども達の成長に大切な食生活の重要な役割を担うことになりました。

日野町の学校給食は、昭和33年に南比都佐小学校で開始したのを始めに、昭和38年には、すべての小学校で開始しました。日野中学校では、平成25年から学校給食（ご飯も提供）を開始しています。

## 給食は「食育の生きた教材」

小学校での取り組みとして、子ども達が考えた献立が登場する「リクエス トメニュー」があります。子ども達は、自分たちで給食を考へることで、栄養バランスの大切さや食への関心を高めています。

ほかに、給食調理員さんへ感謝の手紙を書いて発表する取り組みもあります。調理してくれる人を身近に感じることや、食を大切にすることを育みます。



このように、給食は単なる栄養補給のための食事にとどまらず、学校教育の一環として、「食育の生きた教材」として活用されています。その結果、給食の食べ残しが少なくなっています。

ほかに、年中行事と関連した献立や、ブラジルや韓国など町の姉妹都市にちなんだ献立など、特色を活かした献立を実施しています。

また、個別対応として、食物アレルギーへの適切な対応も行なっています。安心・安全で、食育の実践ができる献立作成と調理を進めています。

たくさん食べられるようになったよ



好きな献立は、ハヤシチューです

愛情込めて、作っています



日野小学校  
3年生  
岡田蓮叶さん

クラスで一番よく食べます。いつもお茶碗山盛りにご飯をいれてもらい、必ず一品はおかわりをしていきます。ご飯が温かくなっ  
ておろします。



日野幼稚園  
園長  
藤崎洋子さん

お家からご飯を持ってきていた時は、ご飯の量がとても少なかった子ども、温かいご飯だと食が進み、前よりもたくさん食べられるようになりました。

日野町産のお米を使って、本当においしいです。小学校から保温食缶で運ばれてくるので、温かいまま提供できています。量もたっぷりありますが、ご飯をお代わりする子もいて、ほとんど残ることがありません。



西大路小学校  
給食調理員  
岡村弥生さん

西大路小学校は教室のすぐそばに調理室があり、給食を持っていくと、子ども達が「おいしい給食ありがとございませう。」と行儀よく言ってくれます。そう言ってもらえると明日もがんばろうという気持ちになり、いつも「おいしいなあれ」と愛情込めて作っています。

### 安心・安全な地場産物

毎年6月には「日野町地場産物活用推進週間」を実施しています。その週間の献立には、日野町産の食材を積極的に取り入れています。地元で採れたお米や旬の野菜は、安心・安全であり、新鮮で栄養たっぷりです。

また、毎年1月には「学校給食週間」を実施しています。この週間では、地場産物を使用した献立や郷土料理を取り入れています。「日野の味」の日は、町内農業者の野菜や蔵尾ポーク、鹿肉、ブルーメの丘のヨーグルト、「日野の郷土料理」の日は、鯛そつめん・日野菜漬などがメニューに登場します。

給食週間の献立は、毎月発行の「給食だより」に詳細を掲載するほか、給



### 給食のお米代は町が負担しています

平成30年度から、学校給食および町立保育所で提供するお米代は、町の施策として町費で負担しています。

これにより、幼稚園・小学校の給食費負担金は、炊飯を開始する前と同じ月額3,600円に据え置きしています。中学校では、以前から炊飯を実施しているため、月額4,500円から4,200円にお米代分を減額しています。保育所の給食代は保育料に含まれていますが、お米代の負担はありません。

食時間に児童が校内放送で、地産地消の良さや郷土料理の歴史などについて紹介しています。  
このような取り組みにより、地域の産物、食にかかわる文化や歴史等を理解し、尊重する心を育みます。

\*\*\*\*\*

今回は、学校給食の様子や食育の取り組みについて、その一部を紹介しました。毎月発行の「給食だより」は町のホームページでもご覧いただけます。  
これからも、学校給食を通じて、子ども達が望ましい食生活や食習慣を学び、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送るための基礎知識を身につけ、実践できるよう取り組んでいきます。