

給食で

心と体を育てる



給食の配膳をする日野小学校5年生

日野町の学校給食の始まり

- 昭和 29 年
学校給食法制定
- 昭和 33 年
南比都佐小学校で学校給食開始
- 昭和 34 年
西大路小学校で学校給食開始
- 昭和 35 年
日野小学校・鎌掛小学校で学校給食開始
- 昭和 38 年
必佐小学校・桜谷小学校で学校給食開始
- ⋮
- 平成 25 年
日野中学校で学校給食開始予定

学校給食は、明治22年、昼食を持参できない子どもたちのために、山形県で始まり、全国へ広がりました。そして今、子どもたちの心と体を育むために、食育としても大きな役割を果たしています。

現在、町では、「地域福祉・健康づくり・食育計画」で、「誰もがどこでもからだも健康で安心して暮らせる地域づくり」を目標とし、「食に関心を持ち地域の特性を活かした食育の推進」をスローガンに掲げて取り組んでいます。

学校・家庭・地域が連携することによって、子どもたちが、「食」を通して健康的な生活や伝統文化などを学べる環境づくりを進めています。

安心安全の

給食づくり

給食は、給食調理員が町内の各小学校と保育所で作っています。

幼稚園の給食は、通学区ごとの小学校で作り、それぞれの幼稚園に届けられています。

調理するときは、細かく決められた基準に沿って、作業工程ごとに温度や湿度の記録をとるなどし、管理しています。子どもたちに安心安全な給食が提供できるよう、衛生面には十分注意しています。

アレルギーのある子どもたちも、安心して給食が食べられるよう、それぞれの学校で個別に対応した給食を作っています。

給食調理員さんと交流給食 (南比都佐小)



「子どもたちが残さずおいしく食べてもらえるように」と、給食調理員の子どものための成長を願う愛情が込められています。

配缶

11:10
〜
12:00

クラスごとに分けます

洗浄

8:30
〜
10:00

野菜はへたを取り、丁寧に3回洗います

検温

できあがったものは温度を3点確認し、時間と温度を記録

調理

10:30
〜
12:00

おいしいにおいが教室に届き始めます…

500人分作れる大きな釜で煮物や蒸し物などを調理

「自分たちの小学校時代のころの思い出も語り合いながら和やかな時間が過ごせました」

保護者の感想

「子どもたちがどんな給食を食べているのか実際に試食することができてうれしかったです」



献立：5年生が収穫したお米「秋の詩^{うた}」、鯨肉のオーロラソース、ブロッコリーサラダ、カレー汁、牛乳

1月23日(月)〜27日(金)
学校給食週間
おうちの人も
懐かしの給食を食べました！

給食週間の取り組みとして、町内では、日野町の郷土料理や昔の給食、滋賀県や蒲生氏郷と関わりのある三重県の特徴ある食材を使った献立が実施されました。

1月25日(水)には、日野小学校の取り組みとして、給食試食会が行われました。保護者と学校評議員を合わせた22名が昭和40年代の給食を試食されました。

楽しい給食で「食育」

日野町内の学校給食の献立作成など給食全般を手がける奥野明美栄養教諭は、日野小学校を拠点に、食育の授業や広報活動を通じ、子どもたちに食の大切さを伝えられています。献立は、栄養や量のバランスだけでなく旬や色、見た目なども大切に作成されています。

季節ごとの行事食だけでなく、各学校で子どもたちが「食べたい」「好き」というメニューをアンケートで選んだり、リクエスト給食をしたり、他の国の料理を取り入れたり、子どもたちが関心を持ち、楽しい気分でお食べられるような工夫がいろいろあります。

「手作りの旬の味を届けることが大切。基本は和食ですが、子どもたちには幅広い味覚を味わってほしい」と奥野栄養教諭。

「食べることは楽しくないため。



▲地域の方を招いて裏山で給食を食べた「森のレストラン」（桜谷小学校）

手書きのイラストでわかりやすい給食日より

「作り方を載せると、家でも作っています」という声をいただきます

日	献立	イラスト
1	水	...
2	木	...
3	金	...
4	土	...
5	日	...
6	月	...
7	火	...
8	水	...
9	木	...
10	金	...
11	土	...
12	日	...
13	月	...
14	火	...
15	水	...



▲食育授業で、「給ちゃん」人形を使って腹話術を披露する奥野栄養教諭。有線放送で町民の皆さんにも情報発信されています

楽しむからこそ、心と体の栄養になります」と、栄養を補うだけではない、日本の食事も給食の役割を大切にされています。

みんな大好き！リクエスト給食



平成23年度の各小学校のリクエスト給食を紹介します。アンケート結果を参考に、栄養を考えて献立を作成します。

(●は実施日)

日野小学校

11/15

- きなこ揚げパン
- 飲むヨーグルト
- 肉団子入り野菜スープ
- ブロッコリーのサラダ

西大路小学校

9/27

- 揚げパン
- ジャンボミートボール
- 野菜スープ
- いちご牛乳

南比都佐小学校

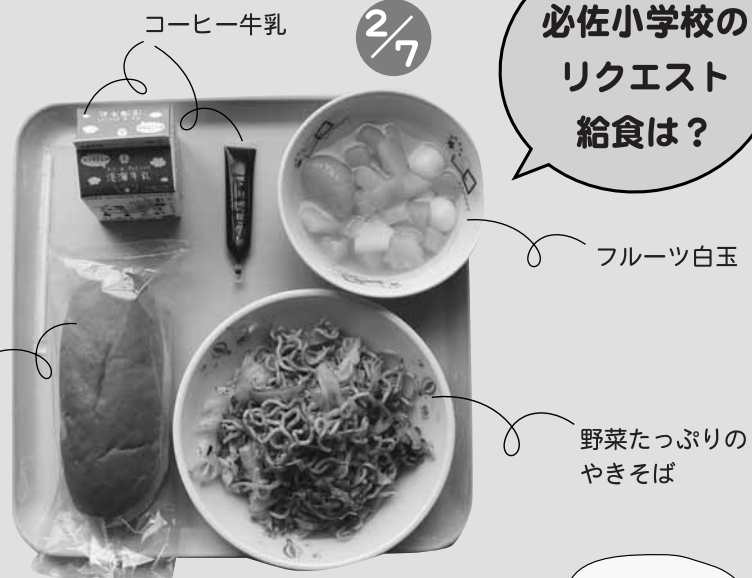
12/6

- きなこ揚げパン
- コーンスープ
- マカロニサラダ
- 牛乳

桜谷小学校

10/25

- キーマカレー
- フライドポテト
- ラ・フランスゼリー
- ナン
- コーヒー牛乳



必佐小学校のリクエスト給食は？

ぼくたちもいっぱい入っているよ！おいしく食べてね。





▲池内忠男さん。学校用の玉ねぎの苗が植えられた畑へ。昨年は約1000玉の玉ねぎが西大路小学校へ

地元産の食材を

子どもたちに

豊かな自然環境に恵まれた町の特性を生かし、給食の食材には安心安全な地場産物の活用を努めています。

約8年前から、JAGグリーン近江青空市場部会の方々を中心に、学校給食の規格に合う地場産物を育てる取り組みが進められています。

そのような中、地場産物を子どもたちに食べてほしいと願い取り組まれている方々をご紹介します。

●旬の野菜を届ける池内さん

西大路小学校の学校給食には、10年以上もの間、池内忠男さん(西大路地

区)がボランティアで提供されている野菜がふんだんに使われています。玉ねぎ、じゃがいも、かぼちゃ、ねぎなど、丹精込めて作られた野菜は、種類も豊富。じゃがいもは子どもたちと一緒に交流しながら収穫作業をされています。

病気で仕事を辞められたのを機に、農業に専念されていたところ、奥さんが小学校へ野菜を提供してはどうかと提案されました。

「地元の子どもたちに、無農薬で作ったおいしい野菜を食べて育ってほしい」と、子どもたちの成長を願い、野菜を提供されています。

「ありがたい」と声をかけてもらえたり、喜んで使ってもらえたりすると張り合いが出ます」と、池内さんご夫妻の健康づくりにもなっているそうです。

●農業委員会も一役

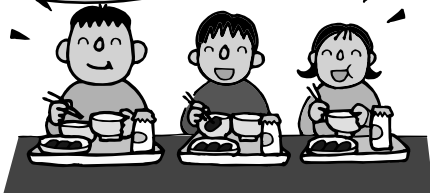
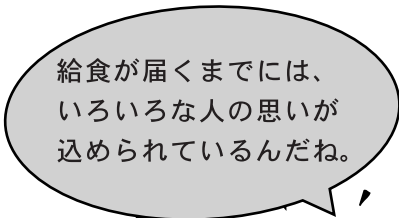
日野町農業委員会では、昨年からは農業委員が女性3名となりました。これをきっかけに、日野町で初めての女性農業委員である寺本かつさんが、「食育」をテーマに新たな取り組みを提案。有志の農業委員さんで、一部利用されていた日野小学校の畑を活用し、子どもたちに地元産の野菜を食べてもらおうと玉ねぎやじゃがいもづくりを始められました。うね作りや肥料やりなど、皆さんで



▲日野小学校の近くの畑で作業をする農業委員の方々

協力して作業を進められています。

寺本さんは「子どもたちに地元産の野菜を食べてもらいたい。野菜が育ったら、子どもたちと収穫し、採れた野菜を使った給食を子どもたちと一緒に食べながら交流したい」と、新たな試みが始まっています。



受賞



このたび、日野小学校が2011「湖っ子食育大賞優秀賞」を受賞されました。

学校の特色を生かした成果ある食育の取り組みに対して贈られるものです。

日野小学校では、「元気づ子カード」という生活点検カードを定期的に配布し、家庭と連携して生活習慣を見直すなど、幅広い取り組みをされています。受賞おめでとうございます。

◆問い合わせ先

学校教育課

学校教育担当

☎ 52) 6564

有線 5) 5954