

中学校給食が 始まりました

4月10日(水)、日野中学校で、念願の学校給食が始まりました。

初めての給食メニューは、ごはん、牛乳、みそ汁、メンチカツと魚フライ、和え物でした。



▲食器やトレーの色と柄は生徒会で決めました

生徒の皆さんは先生の指導を受けながら、生徒同士が互いに協力して、給食を配膳しました。「あったかいね」「ご飯もおいしい」「お腹いっぱいになった」といった感想や、和え物を前に「これは何で和えてるんやろう」「アーモンドって書いてたで!」と、事前に献立表を見ている姿もみられました。

学校では、給食を「食育」の一環として進めています。子どもたちは給食を通して、食の大切さや食文化、栄養バランスを学んでいきます。ともに支度をし、食事を終え、後片付けをするなかで、マナーだけでなく、生徒同士の



連帯感や社会性、自主性をはぐくみます。

また、地域の方が生産された地場産物も食材とするこゝで、食に関わる多くの方への感謝のこころをはぐくみます。献立の内容は小学校でのものを基本としていますが、成長に合わせ、量や内容を調整し、栄養を補給できるよう工夫しています。

「町のたから」である子どもたちのすこやかな成長を願い、今後も安心安全な学校給食に努めていきますので、ご協力をお願いします。



▲机を合わせて給食をいただきます



▲給食当番が中心となって配膳します

あたたかいご飯が給食に

小学校では週に3回、白ご飯を持参していますが、中学校では炊飯設備を整え、給食として提供しています。

中学校給食のご飯量の目安は90g。炊き上がるとお茶碗たっぷり1杯分あります。

多く感じる方もいるようですが、成長期の中学生に必要な量となっています。

◆問い合わせ先

教育委員会事務局

学校教育課

☎ 6564