

「温かい中学校給食」 ドキュメント



愛川町「こだわり」の学校給食

栄養バランス

国の学校給食実施基準に基づき、いろいろな食材をバランスよく使用しています。また、食に関する指導や子供たちの食事内容の充実を推進しています。



地産地消

お米、卵、長ねぎ、里芋などの地元の食材や旬の食材を使用し、新鮮で安全な食材を使った学校給食を提供しています。また、地元に関心を寄せる心を育みます。



多種多様な献立

和食をはじめとする季節の行事食や各地の郷土料理などを提供します。さらに、「オリパラ給食」と題し、世界各国の料理も取り入れ、子供たちの相互理解や、多文化共生の促進につなげています。



町教育委員会
小野 早穂梨栄養士

子供たちの笑顔、そして子供たちの未来のためにと考えながら、「温かい中学校給食（親子方式）」は、たくさん的人が試行錯誤しながら協力し合い、実現することができました。愛川町の食育推進の新たな一歩になったのではないかと感じています。今後も子供たちの健康維持・増進のため、学校給食に頑張って取り組んでいきます。

生徒の感想

- ◎すごくおいしい ◎小学校で食べていたメニューでうれしい
- ◎みんなで同じものを食べて話を共有できるのがいい
- ◎作りたてで温かくていい
- ◎好きなメニューが出てくるのが楽しみ ◎量が多く大満足
- ◎手作りのものを子供に食べさせたいと思い、お弁当を作っていたが、衛生面などもあり、毎日というのは負担だった。温かい給食が始まり、ありがたい
- ◎子供が喜んでいる ◎「汁物などが温かくてうれしい」と聞いている
- ◎子供が毎日献立をチェックしてから学校に向かっていて、楽しみにしているのが分かる
- ◎帰ってくると給食の話をしてくれるようになり、盛り上がっている

保護者の感想



特集
1

始まりました! 「温かい中学校給食」

9月4日から、町立3中学校で「温かい中学校給食」が始まりました。従来の「デリバリー方式」では給食を冷やして配送するため、「中学校でも小学校と同じような温かい給食を食べたい」という声が多く寄せられていました。

町ではこれを受けて、平成29年度から中学校給食庁内研究委員会を設置し、

小学校で中学校分の給食もまとめて調理する「親子方式」の導入を決定。法律面での課題の解決や、小・中学校の設備の改修工事などを経て、いよいよ「温かい中学校給食」の提供を始めることができました。

○教育総務課 学校教育班 (内線) 3613

初日のメニュー



- ホットドッグ ●やさいスープ ●牛乳
- じゃがいものソテー
- デザート(おこめのムース)

小学校とメニューは一緒!ボリュームは約1.3倍!

おかげさまで、親子方式による「温かい中学校給食」をスタートできました。「同じ所で、同じ時間に、同じものを食べる」、このことは、きっと生徒たちに一体感や安心感を与えてくれるでしょう。これからも、しっかりと食育を進め、子供たちの心身の成長はもとより、安心・安全でおいしい給食の提供に取り組んでまいります。



昨年度の小学校ランチミーティング

小野澤町長
から一言