

「学校給食」を知ろう!

学校給食は、明治22年山形県鶴岡市の小学校で貧困児童を対象に行われたのが始まりです。

那須烏山市では、昭和29年に烏山小学校で完全給食が開始されました。始めは栄養補助食の意味合いが強かった給食ですが、現在では食育の生きた教材として注目度も高まっています。学校給食の話題から年齢が分かると言われるほど、誰もが食し、時代を反映してきた学校給食の現状をご紹介します。



明治22年
鶴岡市の給食



現在の給食（烏山中学校給食共同調理場提供）



南那須学校給食センター調理場

給食に和牛がでたよ!!

平成21年度から、地産地消の一環として年2回、地元産の和牛を使った給食が提供され、子ども達にも地産地消の学びの機会となっています。平成22年度の第1回目は「ごちそうビーフシチュー」、第2回目は「セルフ牛丼」でした。2回目の献立は、「食育推進プロジェクト委員会」でアイデアを出し合い、採用されたものです。

こんなにすごい 学校給食

子供達の健やかな成長を願って

① 考え抜かれた献立

栄養価はもちろん、郷土食・行事食美味しさ・楽しさなどを追求した献立が栄養士さんによって考えられています。

② 選び抜かれた食材

味・価格・安全性を追求。旬の野菜も多く使われています。

③ 徹底した衛生管理

国の衛生管理マニュアルに準じて安心・安全な給食が作られています。

それがたったの…

1食の平均単価

小学校 250円程度
中学校 290円程度

※学校給食では、設備管理・献立作成・調理にかかる経費を市が負担し、食材料費等を各家庭にご負担いただいています。

「地産地消」とは?

地域で生産された食べ物を地域の人が消費する(食べる)ことをいいます。学校給食では、米は100%那須烏山市のこしひかりを使用。旬の野菜についてもJAや直売所を活用して取り入れています。

第2回和牛給食は『地産地消』大結集!

毎年6月は食育月間
毎月19日は食育の日

メニュー作成

食育プロジェクト委員会では、和牛と学校給食について学び、地元の食材をふんだんに取り入れたメニューを考えました。



けんちん汁には、興野産(芋がら・ねぎ)、県産(かんぴょう・なめこ・里芋・ごぼう・豆腐)地元の食材が盛りだくさんです。

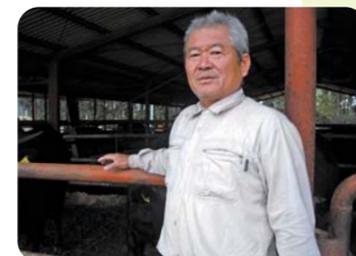


2月24日の献立

- ・セルフ牛丼
- ・田舎けんちん汁
- ・ほうれん草のり酢あえ
- ・とちおとめアイス
- ・こぶしが丘牛乳

提供された牛肉は

三箇在住の横山定男さんが育てた「とちぎ和牛」です。「とちぎ和牛」とは指定された生産者によって肥育された黒毛和牛(和牛の中でも最高級)で、さらに上位に格付けされた枝肉のみに与えられる銘柄名です。



待ちに待った給食の時節

児童・生徒が「この日は絶対に休まない」というほど、楽しみな和牛給食。

給食後は「とってもおいしく、残さず食べられた」「また食べたい」という喜びの声と、「県内・市内にはたくさんのおいしい食べ物があると分かる献立だった」「市や県で作っているおいしい食べ物を味わえてよかった」と地産地消に関する声も多く聞かれました。



簡単おすすめ!

給食レシピ

～給食の味をご家庭でも 学校でも人気のメニューです～

提供：烏山小学校共同給食調理場

ほうれん草のり酢あえ



材料4人前

- ほうれん草…………… 160g
- ツナ缶…………… 小1/2缶(40g)
- きざみのり…………… 適宜
- 酢…………… 小さじ2
- A しょう油…………… 小さじ2
- 砂糖…………… 小さじ1強
- 白いりごま…………… 大さじ1/2

作り方

- ①ほうれん草をゆで、4センチの長さに切り、よく水気をしぼる。
 - ②ボールに①と油を切ったツナ、きざみのり、Aの調味量を入れ混ぜて、器に盛り付ける。
- ※さっとゆでたモヤシを加えてもおいしい。