

13:10



最後まできちんと片付け

12:40



おいしい給食ありがとう

12:25



みんなで協力して配膳します

一宮小学校にて

10:40~



各学校へ搬入します

10:00



調理も大詰め

7:30



下処理に取り掛ります

戸島学校給食センターの場合

給食の流れ



加茂学校給食センター
栄養士 次田 実穂さん (川崎)

栄養士の仕事は、献立を考えると衛生責任者として調理の現場を見守ること。子どもたちにおいしい給食を提供できるよう、安全面には細心の注意を払っています。

学校給食は、行事食や郷土食などバラエティーに富んだ献立を取り入れたり、食物アレルギーへの対応（除去食）なども行っています。

毎月の献立は、元気な子どもたちの顔を思い浮かべながら、栄養面はもちろんのこと、苦手なものでもおいしく食べてもらえるように工夫しています。嫌いなものでも「給食だと食べれたよ!」と子どもに言ってもらえるとうれしいですね。食べることは生活の基本です。子どもたちが大きくなった時、きちんとした食生活が送れるよう、給食を通して「食」の大切さを伝えていきたいです。

持ちが込められているといわれています。「ごちそうさまでした」の「ちそう(馳走)」は、喜んでもらおうとあちらこちらに走り回って食べ物を探す様子です。その気持ちに感謝して「御」を付け、「様」を付け、心を込めて「御馳走様でした」というのだそうです。「食」について感謝の気持ちを育み「豊かな心をつくる教育」の一翼を担う学校給食は、大きな教育的意義を持っています。

市では、12校の単独調理場と戸島学校給食センター、加茂学校給食センター、勝北学校給食センター、久米学校給食センターにおいて、米はすべて津山産、牛乳は岡山県産、野菜は津山産を中心に地場産物の活用を努めながら、約9400人の小中学生に完全給食を実施しています。

学校給食は、成長期にある子どもへの心身の健全な発達のため、また、学校における食育を推進するうえでの生きた教材として、子どもたちが「食」について正しく理解するとともに望ましい食習慣を養う重要な役割を果たしています。

「食」は、わたしたちが生きるため、成長するためになくてはならないものです。わたしたちの周りにはいろいろな食べ物や季節を問わず並ぶようになり、豊かな食生活が送れるようになり、その一方で、食生活に起因する生活習慣病の増加や朝食の欠食、家族と一緒に食卓を囲む機会の減少(孤食)など、さまざまな問題が生じています。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、準備・会食・後片付けを通して協力し合うこと、望ましい食習慣や食文化を伝え、子どもたち一人ひとりが「自分の健康を考

えて食事を選ぶ能力」を身につけるなど、大切な学びの場になっています。

また、学校給食には、食材を作る人、献立を考える人、調理する人、食べる子どもたちを見守る人など、多くの人が子どもたちにおいしい給食を食べてもらうと携わっています。

「いただきます」という言葉には、人間が生きていくためにほかの命(動物や植物)を食べていることから「大切な命をいただきます」という感謝の気

いただきます

JAつやま学校給食部会
部会長 大山 正志さん (大田)

子どもたちに安全で安心、そして新鮮なおいしい野菜を食べてもらいたいと、化学肥料や農薬の使用を抑えた有機栽培で野菜を育てています。部会員は「子どもたちや孫たちのために」という思いを持って野菜作りに取り組んでいます。その思いを大切に、多くの部会員に出荷してもらいたいと思っています。学校給食には、お父さんやお母さん、おじいちゃん、おばあちゃんが作った、心のこもった愛情たっぷりな地場産野菜をたくさん利用してほしいですね。また、ワラビやゼンマイなど、作られたものではない自然の食材も学校給食に活用し、そのおいしさを子どもたちに伝えていけたらいいですね。



子どもたちはもちろん先生や保護者にも、畑や田んぼを見学してもらったり、栽培体験をしてもらったりして「食」への理解を深めてほしいです。

ごちそうさま



問い合わせ先 学校給食課 ☎ 32・2117

学校給食費について

学校給食費は、食材料費と燃料費(ガス代)を保護者が負担し、光熱水費(電気・水道代)は保護者の負担を軽減するため市が負担しています。

学校給食の適正な運営のため、学校給食費の納付について、ご理解とご協力をお願いします。

- 給食をいつも残している子 2%
 - 食事作りの手伝いをしている子 80%
 - 学校給食に地場産物を年間を通じて使用する割合 40% (現状 34・3%)
 - 栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校 100% (現状 57・1%、中学校 12・5%)
 - 60・15 (60分早く寝て15分早く起きる) を達成する子 90%
- ※計画書は市ホームページで見ることができます

- 家族と楽しく食事をする子 98%
 - 朝食を毎日食べている子 95% (現状 小学生 89・8%、中学生 82・3%)
 - 毎食野菜を食べている子 95% (現状 小学生 35・0%、中学生 31・4%)
- 主な目標数値
- ① 給食施設の適切な配置
 - ② 給食業務の効率化
 - ③ 適正な学校給食運営の推進

- 基本施策と施策の展開
- 1 安全で安心なおいしい学校給食の提供
 - ① 魅力ある献立と食物アレルギーへの対応
 - ② 安全性の確保と地場産物の使用拡大
 - ③ 衛生管理の徹底
 - 2 食べる力を身につけるための食育の推進
 - ① 基本的な生活習慣の改善と楽しく食べる環境づくり
 - ② 食に関する指導の充実
 - ③ 家庭と地域との連携による食育
 - 3 健全で効率的な給食運営の推進

「笑顔あふれるおいしい給食・食べる力をはぐくむ食教育」

子どもたちが学校給食を通して、食について正しく理解するとともに望ましい食習慣を養い、好ましい人間関係を築き、心豊かで健やかに育まれることを目指しています。

【概要】

理念

平成22~27年度を実施期間とする
津山市学校給食食育将来計画
を策定しました