せせらぎ

学校だより令和8年度　10月号
知立市立ハツ田小学校



すごいぞ！給食



今年度と来年度、本校では、学校給食及び食育の研究に力を入れています。「食育」とは、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を身に付けて健全な食生活を実践できる力を育むことです。子どもたちが、心と身体の健康を維持し生き生きと暮らすために、食育を通じて生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要だと言われています。

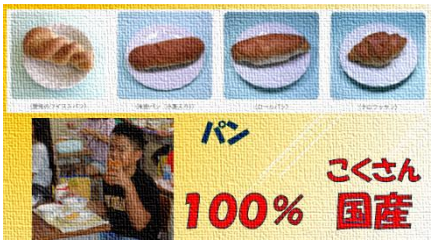


学校の給食を用意してくださる方の工夫や苦労、思いなどを知り、よりおいしく楽しく給食を食べてもらいたいと思い、９月 14 日（月）の全校集会で、「すごいぞ！給食」と題し、子どもたちに話をしました。

◆「愛知県学校給食会」について

日本の学校の給食というのは、明治時代に山形県の学校から始まったそうです。その後、だんだんと全国に広まって、1954 年（昭和 29 年）に「学校給食法」という法律ができ、子どもたちの健康のために、学校教育の一環としての学校給食に必要な事項が定められました。愛知県では、豊明市にある「公益財団法人　愛知県学校給食会」が、給食用食品の安定供給、安全確保と衛生管理、食育の推進等を行っています。中でも、特に主食、牛乳に関しては、できるだけ地元のものを多く供給し、子どもたちが新鮮でおいしいものを食べられるように計画してくれています。







ちなみに、ご飯を持ってきてくれる「キングパン」さんは、毎日、朝の２時からお米を洗い始めて、子どもたちの給食に間に合うように持ってきてくださっています。また、牛乳を持ってきてくれる「中央製乳」さんは、朝の５時には、学校の冷蔵庫に入れてくださっているそうです。



◆「知立市学校給食センター」について

知立市の学校給食およそ６０００食は、ハツ田小学校の西側にある「知立市学校給食センター」で作られています。給食センターでは、毎日の給食の献立を立てたり、食缶やバットなどに入っているおかずやサラダ、和え物などを作ったりしています。アレルギー対応食も、ここで作っています。給食センターでも、みんながおいしくて、安全で安心な給食を食べられるように、毎日お仕事をしてくださっています。衛生には、特に気をつけて調理しています。例えば、野菜を洗うなど火を通す前の作業をする部屋の入口と、炒めたり煮たりなど火を通す作業をする部屋の入口は分かれています。汚れが移動しないように、それぞれの入り口で部屋ごとに色分けした靴に履き替えています。また、手は２回洗います。爪も爪ブラシを使って汚れを落とし



ています。野菜は３回洗います。洗うシンクが３つあり、１個目のシンクで洗ったら隣のシンクに渡して、汚れやごみが確実に落ちるようにしています。調理をする釜は全部で１３個あります。この釜を使ってスープや炒め物を作っています。一度にたくさん作るための大きな鍋なので、混ぜるのも二人がかりです。息を合わせないとなかなか上手に混ぜることができません。料理ができたら温度を測ります。９０℃までしっかり温度が上がっていることを確認します。料理ができたらバットに入れます。クラスごとに人数が違うので、重さを１つ１つ量って入れていきます。







◆学校での活動について

トラックの運転手さんが、学校に給食を運んでくださいます。こぼれないように気をつけて運転してくれています。届いた給食を、配膳員さんが教室の前まで届けてくださいます。配膳員さんは、麺や牛乳の数も数えてくれています。子どもたちが給食を食べた後、給食委員会の人たちが片づけを手伝ってくれています。牛乳パックやケースを集めています。他にも、給食黒板の食品カードの貼り替えも行っています。みんなが栄養のバランスを考えながら給食を食べられるように、毎日忘れずに行っています。



【給食センター調理員さんのお話】
ハツ田小学校のみなさん。
朝、給食を作る準備をしているとみんなの元気な声が聞こえてきます。毎日愛情を込めて作っているので、みんないっぱい食べてくださいね。



毎日当たり前のように食べている給食ですが、とてもたくさんの人が、子どもたちの健やかな成長のために一生懸命考えて作ってくださっています。これらの人たちの思いが子どもたちに伝わり、これからも給食をおいしくいただいてくれるといいと思います。







また、本校には、市内小中学校に２名しかいない栄養教諭のうちの１名である、　　栄養教諭が在籍しています。給食の時間にはこまめに校内をまわり、食事のマナーや栄養、食材についての指導を行うとともに、食べることの大切さや楽しさを伝えています。さらに、１年生では「給食王国をたんけんしよう」、３年生では「３つの食品のグループを知り、バランスよく食べよう」のように、食に関する授業も行っています。給食を通して食について学び、自身の健康や食生活について考える機会となるよう、日々の食育に取り組んでいます。

厚生労働省がまとめている「楽しく食べる子どもに　～食からはじまる健やかガイド～」には、楽しく食べる子どもになるために育てたい「食べる力」が挙げられています。

① 食事のリズムがもてる　② 食事を味わって食べる
③ 一緒に食べたい人がいる　④ 食事づくりや準備にかかわる
⑤ 食生活や健康に主体的にかかわる
の５つです。ご家庭でも、できるところから意識していただけるとよいと思います。どうぞよろしくお願いします。

