



いただきます! を支える学校給食

学校給食には、「栄養バランスのとれた豊かな食事」と「食文化などを学ぶ学習教材」という二つの役割があります。

この特集では、子どもたちがバランスよく栄養を摂るための献立や、各教科などと連携した学習を紹介します。

問 保健給食課 ☎ 内線2031



SDGs17の目標
4 質の高い教育をみんなに



SDGs17の目標
12 つくる責任 つかう責任

取手市は ^{エスディーゼース}SDGsの取り組みを推進しています。
特集記事に関連するアイコンを掲載します。

安全でおいしい学校給食を

学校給食の献立は、主食・主菜・副菜を基本としたバランスのとれた内容で、国の「学校給食摂取基準」を満たしています。献立は、食に関する指導を行う栄養教諭が考えています。栄養教諭の声や徹底した衛生管理、完食してもらうための工夫をまとめました。



食の面から生きる力を養う

食べたいものを食べるだけでは、食に対する感性が育ちません。学校給食を通して、いろいろな食材や料理、食に関連する考え方に触れる機会をつくり、子どもたちが食の面から生きる力を養ってくれることを願っています。



永山小学校 栄養教諭
鈴木真美さん

徹底した衛生管理

子どもたちに安心して安全に学校給食を食べてもらえるよう、徹底した衛生管理を行っています。

- ・外から汚れや異物を持ち込まないよう、入念な手洗いや着衣の管理
- ・食材の加熱や調理の温度管理、器具の洗浄

完食してもらうための工夫

学校給食は、子どもたちに栄養をバランスよく摂取してもらうため、好き嫌いせず残さずに食べてもらうことが大切です。市の学校給食は、食べ残しを減らすために、魚の揚げ衣にカレー粉を加えて香りよく仕上げたり、食べにくい野菜は小さく切ったりするなどの工夫をしています。



学校給食 × 学習!

市は、家庭科や社会科をはじめとした各教科などと連携して、子どもたちの食への興味や関心、理解を深めています。

学校給食 × SDGs

食品ロス削減への理解を深める

市の学校給食は、野菜くずを減らすため、ニンジン・ダイコン・レンコンの皮をむかずに提供しています。また、SDGsの要素を取り入れた学校給食の提供や食品ロス削減を学ぶ出張講話も行っています。

出張講話を受けた児童のコメント

生ごみが多くてびっくりした

食べられる分だけ買おうと思った



今回学んだことを家族にも広めて気をつけたい

出張講話の様子

学校給食 × 図書

物語に出てくる料理を学校給食で再現

令和4年10月27日から11月9日の「読書週間」に、物語に登場する料理を再現し、学校給食で提供しました。学校での食育の推進を図り、児童・生徒が図書に興味を持ってもらえるように取り組んでいます。

学校司書のおすすめ

図書名
タスキメシ
著者/出版社
額賀濤 著/小学館 刊



学校給食に採用した料理
ジャガイモとベーコンのトマトクリーム煮

学校給食 × 食文化

食への理解を深める

食に関する生きた教材として、バラエティー豊かな献立を取り入れています。

- ・地産地消（米飯は100%取手市産）
- ・リクエスト献立
- ・世界の料理や行事食 など

茨城県の食材を使った献立

地産地消



- ご飯
- 牛乳
- 豚肉とレンコンの炒め物
- 白菜のおかかあえ
- いものこ汁