

献立表での「野菜いっぱいマーク」の活用

一食の献立に、小学生は95g以上、中学生は120g以上の野菜が使用されている場合、献



野菜いっぱいマーク

立表に「野菜いっぱいマーク」を表示することで、食を通じた健康づくりや生活習慣病の予防に関心を持ってもらうよう働きかけていきます。

地産地消の推進

◎生産者の顔が見える食材

地産地消とは、地域で生産されたものを地域で消費する取り組みです。生産者との距離が近いことにより、食の安心・安全への信頼感がさらに高まるほか、児童・生徒が生産者を直接訪ねて話を聞くことができたり、地域の農産物や郷土食

などへの理解を深めたりすることにもつながるなど、食育を進める上でも、学校給食への地産地消が大きく注目されています。

◎35種類の地場産品を給食に使用

市では給食への地産地消を進めるため、JA遠州中央の各作物部会や地域の個人生産者などからナスやダイコンなどの野菜を仕入れているほか、市特産品のクラウンメロンや農協ふれあい工房で製造される手作りみそなど、35種類の地場産品を給食に使用しています(平成20年度)。



市特産品クラウンメロンも給食に

また、ごはんを使うお米はすべて袋井産のものを使用し、給食用のパンやめん・豆腐も、地元袋井産転作小麦や大豆を使ったものを利用するなど、その取り組みを強化させていきます。

「給食で地域の食材に親しんで」



「きのこのきんばら」  
金原利光さん(菩提)

3年ほど前から、市の学校給食センターに菌床栽培のシイタケを納入しています。

安全・安心な食材を口にしてもらいたいとの思いから、栽培は完全無農薬。菌床の培地素材も天然有機物で、水もくみ上げた地下水を利用しています。

シイタケというと、子どもの嫌いな食べ物の上位に入ることが多く、家庭でもなかなか子どもが口にするのが少ない食材ですが、学校給食の中で食べることで様々な食材に親しんでもらえたらと思っています。

地産地消の良いところは、やはり生産者の顔が見えることではないでしょうか。給食で地域の食材を食べることで、誰が、どのように、そして、どんな思いで作物を作っているかを伝えることができるとと思っています。

元気な「いただきます」をこれからも

健康を支える食生活の一部として、また、楽しい学校生活の一部として、学校給食に求められる役割は、これからもますます高まっていきます。

未来を担う子どもたちに食に対する正しい知識を教え、食を通じて様々なことを学ぶ環境を整えることは、地域や家庭、学校などの大切な役割の一つです。

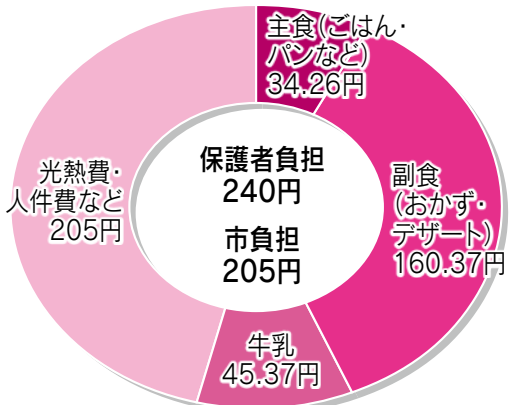
教室から聞こえる子どもたちの「いただきます」の元気な声を、いつまでも守り続けるため、市ではこれからも、安全・安心で充実した学校給食の運営に取り組んでいきます。

学校給食にかかるお金「給食費」

市では現在、一食当たりの給食費(食材にかかる費用)として、幼稚園(浅羽地域)では219円、小学校では240円、中学校では289円を保護者の皆さんに負担していただいています。

近年、全国的に給食費未納が問題となっていますが、給食費の未納があると、食材の調達が難しくなるなど、学校給食の健全な運営に支障をきたしかねません。

保護者の皆さんには、今後も給食費の納入にご理解ご協力をお願いいたします。



平成21年度 小学校給食費内訳(1食:445円)



これからも  
おいしい給食を  
たくさん食べてね!