

最近の学校給食

教育庶務課学校給食係

学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校で貧困児童を救済するために、おにぎり・焼き魚・漬け物といった昼食を出したのが始まりと言われていています。現在では、栄養の摂取や食事について正しい知識を身に着けるだけでなく、食料生産や食文化などを学ぶ場にもなっています。そこで、今回は学校給食の令和4年度の取り組みをご紹介します。



知立市の食材を毎月紹介



子どもたちに知立市の素晴らしさを伝えると共に、生産者への感謝の気持ちを育むことを目的に、知立市産の食材や特産物を給食の献立に取り入れています。そして、献立表や食育だより、給食時間の放送で伝えています。

【食育だよりの例】

① 知立市のこのゴロゴロチンジャオロース

上重原公民館の隣にある、むかし重原城のお堀だった竹林で、4月17日(日)に、たけのこ堀りが行われました。小中学生や保護者、地域の方々など大勢が参加し、約250kgのたけのこを収穫しました。収穫したたけのこ全てを給食で使い、知立市内の小中学生でいただきます。

【発案者】
八百種商店
齊藤元樹さん

楽しんで、知立の食材を食べてほしい!

最後のプチっという音が気持ちよかったです。

知立小学校
4年4組
喜多岡くるみさん

貴重な体験をみなさんにもしていただきたいです。

知立市上重原町内会
区長 岡田正二さん



【重原城のお堀跡地の竹林】

SDGsを考える料理の提供

本市は、市を挙げてSDGsに取り組んでいます。総合的な学習の時間などでSDGsについて学んでいる学校があります。そこで、10月の食品ロス削減月間には、にんじんの皮とピーマンの種やわたを入れた「食品ロス削減ドライカレー」を提供しました。1月の学校給食週間には、『給食を通してSDGsを考えよう』をテーマに、規格外の食品を使用した「ふぞろいのお魚カツ」、廃鶏を使用した高浜市の郷土料理「鶏めし」、肉の代わりに地球温暖化対策になる大豆ミートを入れた「大豆ミートソース」、知立市で農薬を使用せずに栽培した野菜で作った「地元の皮付き野菜サラダ」などを提供しました。

おいしく安全に、楽しみながら学べる給食を今後も提供していきたいと考えています。