

給食だより

平成23年10月

富岡市学校給食センター



食育推進について

子どもたちの健全な成長のためには、その成長を支える食事が重要なことは言うまでもありません。富岡市学校給食センターでは、その大切な食事の一翼を担っている職責の重さと自負を持って毎日、給食を作っています。

また、食育の推進についても力を入れています。平成21、22年度においては、群馬県教育委員会から、食育推進に関する実践協力調理場の指定を受け、学校と連携した食育推進体制の整備を図り、食に関する指導の充実に努めてきました。

具体的な活動を紹介すると、栄養士が給食時間に、幼稚園と小学校は全学年全クラス、中学校は1年生全クラスを対象に訪問し、食の指導等を行いました。そのほか、家庭科等の授業でも実際に野菜に触れさせるなど、親しみやすく工夫して食に対する興味や関心を持ってもらえるように指導しました。

そして、これらの成果を把握するため、指導実施前と実施後において食生活アンケートを行ったところ、ほとんどの学校において、食物の働きの理解度が上がっていることが分かりました。今後においても、子どもたちに食事の大切さを理解してもらうために、食育を推進してまいります。(は)

ご不明な点は、学校給食センター(62-1504)へご連絡ください。



地場産物を献立に取り入れることは、多くの教育的意義があります。ご自宅の食卓にもぜひ取り入れてください。



①児童生徒が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。

②食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。

③地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。

④「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮でより安全な食材を確保することができる。

⑤生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

⑥地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、児童生徒の学習意欲を向上させることができる。

10月24日は「学校給食ぐんまの日」です

「学校給食ぐんまの日」とは、学校給食に地元農産物や県内産農産物を取り入れることで、子ども達が地域の豊かな自然の恵みにふれ「ふるさとのすばらしさ」を感じて、心豊かな子どもに育つことをねらいとしています。

24日の献立は、『ごはん(地元米)、牛乳、さわらの照り焼き、にらのごまあえ、こしね汁、味付けのり』です。地元や県内産の食材をたくさん使った献立です。



クイズの答え... の皮の近くでした。