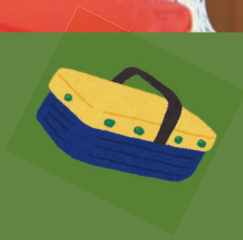
白方小学校（ランチルーム）

特集

たくさんの人に感謝していただきます！東海村の学校給食



学校給食の意義や役割について理解や関心を深める「全国学校給食週間（１月24日～ 30日）」に、山田村長や川﨑教育長が白方小学校を訪れ、児童たちと一緒に楽しく給食を食べました。
給食には、みんなにおいしく食べてもらえるようにと、たくさんの人たちの思いが込められています。今回の特集では、そんな村の学校給食について紹介します。

【問い合わせ】学校教育課学校教育担当（☎282-1711 内線1414）

児童たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化する中で、偏った栄養摂取など、健康状態について懸念される点が多く見られます。

そのような中、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。

自校方式とセンター方式

学校給食の運営は、大きく２つに分けることができます。一つは、給食を学校内で調理・提供する「自校（単独校調理場）方式」、もう一つは給食センター等で調理して、複数の学校に配送する「センター方式」です。

村内の小中学校で提供される学校給食は全て、校内にある給食施設で調理される「自校方式」です。

自校方式では、出来たての温かい給食を提供することができます。また、調理をする人の顔が見えるので、日ごろから給食への関心が高まり、食を通じた「生きる力」の育成が期待できます。

たくさんの思いが込められています

地域とのつながり　～地産地消～

地元で採れる農産物を、その土地で食べることを「地産地消」といいます。

学校給食には、東海村産の「コシヒカリ」を使用し、おかずにも、小松菜・キャベツ・ナスなどの旬の野菜を使用した「地産地消」の考えを積極的に取り組んでいます。その他、茨城県産の小麦粉を使ったパンやソフト麺、牛乳なども使用しています。

特産品のサツマイモを使った献立には、子どもたちに親しみのあるイモゾーファミリーにちなんだ名前を取り入れています。冬が旬の野菜がたくさん入ったみそ汁「東海イモゾー汁」、揚げたサツマイモ入りの炊き込みご飯「イモジローご飯」、手作りのホワイトルーを使った「イモマミィの豆乳クリームシチュー」などがあります。

「食」を通じて学ぶ　～食育の推進～

栄養教諭・学校栄養職員が中心となって、給食の時間や学級活動、各教科において食に関する指導などを行い、食育を推進しています。

学校給食が「生きた教材」となるよう旬の食材を使ったり、郷土料理や行事食を取り入れたりしています。伝統や食文化の継承についても理解を深めるような献立を作成しています。

①取材した時の学校給食　②インタビューに答えてくれた児童たち

【児童たちの声】

- 東海村で採れたものを使っているのがうれしい。
- 嫌いなものでも、すりつぶされたり、味付けが工夫されたりするので、食べられる。
- 調理の様子を見ると大変さが分かるので、完食するようにしています。
- 毎日献立が楽しみ。自分たちのことを考えてくれていて感謝しています。

【写真左から】佐々木さん（村栄養士）、桐原さん（白方小学校栄養職員）、倉田さん（村栄養士）

～児童たちが自然と笑顔になるように～

献立づくりに込めた思い

村栄養士２人と栄養教諭・学校栄養職員５人で献立を作っています。献立作りは３か月くらい前から始まります。栄養のバランスや旬の食材を取り入れたり、調理方法や料理の組合せなどを考え、検討を重ね、一つひとつ献立を作っています。児童たちに好き嫌いなく食べてもらえるように、味付けや切り方も工夫しています。給食を通じて、児童たちの心の成長も願い、献立作りに励んでいます。