



- 小 ・愛媛県の郷土料理を知る
- ・給食を作ってくれた人に感謝する
- 中 ・日本の食文化を知る
- ・学校給食の歴史や内容を知る

全国学校給食週間です! 1月24日~30日

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと魚、漬物を用意したのが始まりです。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えてみるために設けられたのが「全国学校給食週間」です。学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。



学校給食の7つの目標
～学校給食法より～

健康な体をつくる

望ましい食生活のお手本になる

助け合い、協力し合う社会性を身につける

自然の恵みに感謝する心を育てる

働くことを尊び、感謝する心を育てる

地域の食文化を知り、未来に伝える

食を通して社会のしくみを学ぶ

1月 わたしたちがつくりました!

おなまえ	つくっている たべもの	おなまえ	つくっている たべもの
安見 和夫	にんじん、大根、紅くろり大根、紅しぐれ大根、じゃがいも	宮田 久典	長ねぎ、じゃがいも
青野 さおり	しょうが、ほうれん草、大根、白菜、かぶ	渡部 孝子	たけのこ水煮、大根、チンゲン菜
宇和川 千代香	たけのこ水煮、白菜、大根、ブロッコリー	大野 貴裕	小松菜、チンゲン菜、ビタミン菜
菊池 せつ子	大根、白菜	豊田 安美	大根、紅くろり大根、小松菜、ブロッコリー、長ねぎ、チンゲン菜、葉ねぎ
渡部 さち子	長ねぎ	小倉 文男	大根、かぶ
仙波 昭子	じゃがいも	重信更生園	玉ねぎ、小松菜、ほうれん草、じゃがいも、大根
渡部 和江	たけのこ水煮、白菜、大根、ブロッコリー	ジェイ・ウイングファーム	赤米、黒米、はだか麦、糯もち麦、もち米、はだか麦粉、米粉
池川 良嗣	ごぼう、小松菜、大根	<p>★どうん菜義レンジャーの体験日記★</p> <p>青パパイアには両性木とメス木があります。花の形、実の形、比べてみると違いますね。今年植え付けた青パパイアは全部で約70kgありましたが、両性木とメス木それぞれありました。育ってからの楽しみ…来年度は、どっちの実を付けるか楽しみです。青パパイアを植えてみたい! という学校は、ぜひ立候補してください!</p>	
露口 早苗	じゃがいも、長ねぎ、葉ねぎ		
渡部 元衛	干しいたけ、干しきくらげ、乾燥パセリ、ヤーコン		
越智 栄一	玉ねぎ、ブロッコリー、五穀米、赤米、黒米、もち米		



えいよう とうおん栄養レンジャーが学校、
ちいき 地域、ぎょうせい 行政と連携した給食センター
の取組について調べてきました！



東温市の給食を知ろう！食べよう！

SDGs を目指した給食センターの取組

—東温市産食材の活用—

ちいき 地域に根ざした生産体験活動



えんせきあおじる 遠赤青汁のケール畑で
しゅうかくたいけん 収穫体験



がくしゅうえん 学習園での
さいばい 栽培、しゅうかくたいけん 収穫体験

みどり 緑のカーテンで育てたゴーヤの活用



へいせい 平成21年から続く東温市役所の
みどり 緑のカーテン

センターで加工し、調理します！



食品ロス削減を旨とした食材の活用

ブロッコリーの加工



魚の高温高圧加工



ゆずの加工



とうおんしさん 東温市産のブロッコリーは、茎を含めて
れいとうかこう 冷凍加工します。また、ゆずは果汁だけでなく
かわ きざみ や もの 皮も刻み、焼き物などに使います。
さかな ほね と 魚は骨ごと食べられるように加工するので、
せいちょうき 成長期に必要な鉄やカルシウムをしっかりと摂ることができます。

他にもこんな取組をしています！

- 牛乳パックのリサイクル（各校で分別しています）
- 使用済み揚げ油から、バイオディーゼル燃料の製造（給食配送トラック燃料として使用）
- 残菜等の堆肥化



おいしい給食になりました！！

