



東温市学校給食センター



給食の準備・後片付けを助け合ってしよう

- 小： 協力して給食の準備・後片付けをする
中： 清潔に食事ができる環境をつくる

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。 	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。 	5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。 	6 伝統的な食文化を理解する。
7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。 		



作ってみませんか？～フキカラサラダ～

【材料（4人分）】

ツナ	1/2 缶
冷凍コーン	大さじ 1
赤ピーマン	1/3 個
ブロッコリー	50 g
ごぼう	20 g
乾燥ひじき	小さじ 1
もち麦	大さじ 1 と 1/2
粒マスタード	小さじ 1
マヨネーズ	大さじ 3
レモン果汁	小さじ 1/2
上白糖	小さじ 1/2
塩・こしょう	少々

【作り方】

- ① もち麦は好みの硬さになるまで茹でて、冷ましておく。
- ② 乾燥ひじきは水で戻し、ツナは汁気を切っておく。
- ③ 赤ピーマンは千切り、ブロッコリーは小房、ごぼうはささがきにする。
- ④ ひじきとコーン、③を茹でて、冷ましておく。
- ⑤ A の調味料を混ぜ合わせ、全ての材料と和えて出来上がり。

ふれあいスクールランチコンテスト'24
IN 東温
の入賞作品です♪



ち さん ち しょう 地 産 地 消



とうおん栄養レンジャーが、子どもたちと、
にんじんの収穫体験に行ってきました！



東温市の給食を知ろう！食べよう！

1月、東温市北野田にあるにんじん畑で、北吉井幼稚園・西谷幼稚園・西谷小学校のみなさんが、にんじんの収穫体験を行いました！

東温市で農業を営む安見和夫さんが愛情込めて育てたにんじんを、園児・児童が一生懸命収穫しました。

にんじんの収穫をしたよ！



土の中からきれいなオレンジ色のにんじんが顔を出しているね。折れないように丁寧に抜こう！



にんじんは、まっすぐ上に向かって抜くのがポイントです。少し力が必要だけど、力を合わせて頑張れ～！

抜いたにんじんは、安見さんが葉をはさみで切っています。収穫後のにんじんは、専用の機械で洗浄します。



やすみかずお
安見和夫さん



にんじんを洗っている様子

普段は、機械を

使って掘るよ！



よいしょ、よいしょ！

大きなにんじんを発見！これが給食に使われるんだって。どんな給食になるのか楽しみだね♪



安見さんは、広大な畑でにんじんを1年間に約10t育てています。毎年1月ごろには、新鮮なにんじんが収穫できます。



たくさん収穫できました！