

学校給食の取り組み

学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進をはじめ、日常生活における食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うなど、大切な「健康教育の場」となっています。今回は、安全安心で栄養バランスを考えた学校給食の提供内容や、子どもたちに「食」の知識をつけてもらうために学校給食で行っている取り組みなどについて紹介します。



【詳細】学校給食センター 業務係 ☎(23)3591 ☎(23)3599

子どもたちが給食や食材に興味を持ち、食事を楽しんでもらうための取り組み

給食レシピコンテスト

学校給食や地元食材への児童生徒の興味関心を高めるために、新メニューの開発や特別給食の実施などに取り組んでいます。今年度は、児童生徒がレシピを開発し、実際に学校給食で提供する「給食レシピコンテスト」を初開催しました。今回のテーマ食材は「千歳産う米豚（うまいとん）」ここでは、1月の学校給食で提供した中学生考案の「最優秀賞レシピ」などを紹介しますが、小学生が考案した「最優秀賞レシピ」についても、今後の学校給食で提供する予定です。「給食レシピコンテスト」を通じて、食に対する子どもたちの向き合い方を知ることができ、新鮮な発想を学校給食に取り入れることができました。



■大皿部門
元気いっぱい！う米豚炒め



コチュジャンで味に変化

富丘中（1年）
松田 結愛さん
夏バテしないように「元気いっぱいになーれ！」という気持ちを込めて考えました。



■カップ部門
豚とさつまいものうま煮風



さつまいもでうま味が引き立つ

富丘中（1年）
手嶋 健人さん
水を極力少なくして蒸すことで、味がよく染み込むように工夫しました。

地元食材を通じて「食」に興味を！



■おおよファーム
代表取締役
大矢 智彰さん

う米豚は北海道産の飼料米やミネラルが豊富なえさを与えて育てており、やわらかく甘みのある食感が特徴です。大切に育てた豚を子どもたちにおいしく食べてもらいたいです。地元産を活用することは、新鮮な食材を提供できるだけでなく、生産者の顔が見えて安心感があり、「食」に興味も持ってもらえると思います。給食で地元食材を使う機会が増えると嬉しい限りです。

食文化を学ぶ取り組み

アイヌ伝統料理



アイヌ伝統料理が給食に初登場。千歳アイヌ協会の全面協力のもと献立を作り上げ、食文化を学びました。

新メニュー・特別給食への取り組み

揚げパン



令和4年度から提供を開始。人気があり、毎年の定番メニューとなりました。

バイキング給食



小学6年生が対象。栄養バランスや健康を考えました。マナーを守り、食事を楽しみます。

キーマカレー（コラボ）



航空自衛隊千歳基地の秘蔵レシピ。地元食材の「千歳産う米豚」などを使用しました。

～栄養バランスに配慮し、おいしくて魅力ある学校給食をめざして～

成長期の子どもたちは栄養バランスが大切！



■栄養教諭
山根 明子さん

栄養バランスを考えた献立を心掛けています。限られた給食費で献立を考えることは大変ですが、栄養教諭間でアイデアを出し合い、新たなメニューに挑戦しています。現在の給食センターでは、調理方法が限られますが、新しい給食センターが整備されると、あえ物などの冷菜や、焼き魚などの焼き物を献立に取り入れることができ、不足しがちな栄養を補うことができると考えています。

学校給食における1食あたりの栄養価（令和6年4月実績）

※基準値は、学校給食摂取基準

	栄養素	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	鉄 (mg)	ビタミン B2 (mg)
小学生	実績値	664	25.5	21.7	3.1	0.45
	基準値	650	26.8	18.1	3.0	0.40
中学生	実績値	797	29.9	25.2	4.2	0.49
	基準値	830	34.3	23.1	4.5	0.60

「おいしかった」と言ってもらえる学校給食をめざし、頑張っています！



■調理責任者
畑山 明美さん

約2時間で9千食を作るため、決められた調理工程を守り、食材のチェックや調理場内の衛生管理を徹底し、異物混入がないよう細心の注意を払い調理しています。毎日大変ですが、児童・生徒から「おいしかった」と手紙を頂いたりすると「頑張ろう」という気持ちになります。これからも喜んでもらえるよう心を込めて給食を作りたいです。



学校給食が届くまで