

「いただきます」の 向こう側

給食が支える、
子どもたちの未来

お腹を空かせて待ったあの時間。教室に広がるおいしい香り。大人になった今でも、給食の思い出が心の中に温かく残っているのではないだろうか。
今、まちではどんな給食が提供され、子どもたちの成長を支えているのでしょうか。おいしい給食の裏側をお伝えします。



給食で地元食材を知る

学校給食には、地元で収穫された野菜や加工品を、積極的に使用しています。生産者の顔が見える安心・安全な給食の提供はもちろん、私たちの暮らす地域にどんな食資源があるのかを学ぶ機会にもなっています。

主 菜

魚や肉などをバランス良く提供。
苦手な食材も食べやすいよう、調理法を工夫しています。

飯南高原ボークのしょうが焼き

- 飯南高原ボーク (飯南町産)
- たまねぎ (飯南町産)
- パプリカ
- しょうが
- 小松菜 (島根県産)

副 菜

和え物、サラダなどが並びます。
不足しがちな食材を積極的に使用します。

おからサラダ

- つがが工房のおから (飯南町産)
- きゅうり (出雲市産)
- ツナ
- にんじん
- キャベツ

飯南町産の 食材たっぷり！

サツマイモ、板こんにゃく、糸うり、ナス、のらぼう菜、リンゴ、ブドウは全て飯南町産を提供。

主 食

栄養価を補うために麦ごはんを提供することもあります。

麦ごはん

- 白米 (飯南町産コシヒカリ)
- 麦

汁 物

たくさんの食材を摂れるよう、具だくさんの汁物。洋風や中華風など、さまざまな味付けで提供しています。

ワントンスープ

- たまねぎ (飯南町産)
- ニラ (飯南町産)
- 豚ひき肉入りワントン
- 白菜
- 干椎茸 (島根県産)
- にんじん

牛乳 (島根県産)

給食無償化で 子どもたちの成長を支える

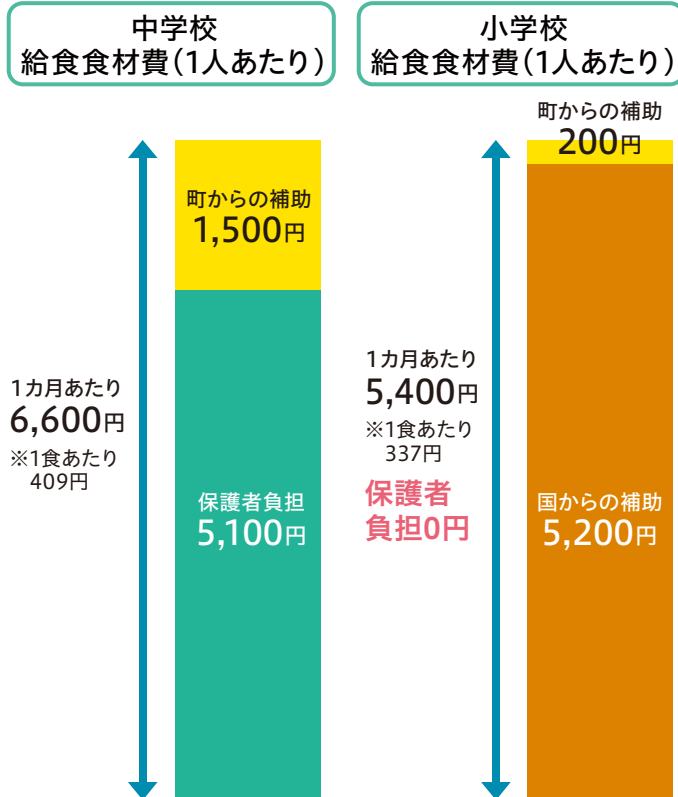
学校給食は「学校給食法」に基づき実施されており、適切な栄養摂取はもちろん、食を支える人々への理解や感謝、伝統食を学ぶ機会、配膳や食事マナーの学習の場など、さまざまな教育的役割を担っています。

学校給食の実施に必要な設備・人件費等は、学校設置者である自治体が負担。食材費は保護者負担により実施されています。

国は4月から、学校給食費(食材

費)の抜本的な負担軽減として、小学校の給食費を自治体へ交付。交付額は児童1人あたり5,200円(1カ月あたり)が基準額となり、基準額を超えた経費は保護者負担となります。
町は、基準額を超えた経費を補助し、4月から小学校の給食費を完全無償化。中学校の給食材料費も一部を補助しており、保護者の経済的負担の軽減を図っています。

給食食材費の保護者負担額



子どもたちに、 地域の野菜を食べて育ってほしい

学校給食で使用する地元食材は、主に町内2カ所の産直市と、3戸の農家が提供。虫など異物混入の恐れがないか、大量調理に適した規格かなど、学校給食へ食材を提供するにあたり、農家の皆さんは細やかな心配りをしています。

奥野富美栄さん(小田)は、約30年間にわたり、学校給食共同調理場(給食センター)に野菜を提供しています。

「食べ物は命をつくる土台。子どもたちには、地元で採れた安全な野菜を食べて育ってほしい」と奥野さん。手作業で畑の草取りをしたり、虫が付かないようにネットを張ったりと、できるだけ農薬を抑えた安心・安全な食材の提供を心がけています。

給食で使用する食材の発注は、納品の約1カ月前。農家の皆さん



夏野菜の育成を確かめる奥野さん



奥野さんはこれまで、農薬使用の研修会へ参加したり、他自治体の給食調理場を視察したりと、学校給食への理解を深めてきました。
「自分にできることをしているだけです」と微笑む奥野さん。おいしい給食には、子どもたちの健全な成長を願う、まちの人たちの思いが込められていました。