



# 美味しくて、栄養満点



# みんな大好き 学校給食

区の小・中学校では、各学校ごとに栄養のバランスを考えながら、安全・衛生面にも細心の注意を払って給食を作っています。みんなが楽しみにしている給食がどのように作られているのか、今回は第二峡田小学校の様子を紹介します。

問合せ 学務課 ☎内線3336

◀小柴先生がみんなの机をまわりながら、どんな栄養があるかを教えてくれます

▶一度に全校児童分の給食を作るため、大きな鍋で調理します



▲取材日の献立は、けんちんうどん、餅入り巾着、フルーツみつ豆、牛乳



◀「給食大好き！」という二峡小の1年生。机にランチョンマットを敷いて、「いただきます」

たくさん食べてね!



◀「ごちそうさまでした」給食当番が食器や食缶を給食室まで運びます



◀「おいしいよ!」箸を上手に使って、パクリ



▲毎日の献立を考えてくれる管理栄養士の小柴祥子先生

みんなは給食を毎日しっかり食べているかな。区内の小・中学校では、食事の楽しさを感じながら、マナーを身に付けることができるよう、給食を通した食育にも取り組んでいるんじゃ。各学校ごとに、季節や行事に合わせた旬の食材を盛り込みながら、献立作りを工夫しておる。安全や衛生面にも細心の注意をしながら、毎日、給食を作っているんじゃよ。どのように給食が作られるのか、一緒に見てみよう。

## 「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録



25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。区内の小・中学校の給食でも、和食の食材や調理法などを大切に、献立作り力を入れています。特に近年は、できる限り「箸」を使う献立を取り入れています。



▲ごはん、汁物とおかずを組み合わせた「一汁三菜」を献立の基本に