

# 心を育む学校給食

学校生活の楽しみの一つ、給食の時間。  
子どもだけでなく、お父さん、お母さんも子どもの頃の  
給食にたくさんの思い出があるのではないのでしょうか。  
今月号では、思いが込められた「学校給食」を紹介します。





Interview

生産者

篠崎 勝昌 さん (上吾川)



子どもたちが伊予市産のお米を食べてくれていることがうれしいです。みんなの成長を支える主食なので、作りがいがあります。農家が大切に育てているお米をたくさん食べて大きくなってください。



Interview

生産者

宮田 勇治 さん (下吾川)



安心して食べてもらえるように、無農薬・減農薬で育てています。地元の野菜だから新鮮で味が良く、栄養もたっぷり。伊予市産の味を感じてくださいね。子どもたちには、残さずたくさん食べて元気に育ってほしいのが、生産者全員の思いです。

こめられた たくさんの思い



給食試食会に参加しました

普段、家では食べないものを給食で食べていたので驚きました。子どもが食べやすいように工夫してくれているのがよく分かりました。給食にはたくさんの食材を使い、家では作らない献立が出るので、子どもたちの体のことを考えて作ってくれているのが分かり安心しました。(洋子さん)



学校給食センター  
給食調理員  
井上 綾子 (左)  
吉岡 薫

安心して食べられる給食を作るのはもちろんですが、できるだけ地元の食材を取り入れ、食材本来の味を感じられるよう工夫しています。笑顔で食べている姿を思い浮かべると、やりがいを感ずります。9年間の給食が、子どもたちの思い出に残るものになると嬉しいです。



Interview

子どもたちの成長のお手伝いをします

学校給食センター 管理栄養士 園部 菜穂

子どもたちが給食で食べているご飯は、100%伊予市で育てられたお米です。そのほかの食材も、できるだけ地元のものを取り入れているので、食材本来の味を味わって、伊予市産のおいしさを感じてほしいと思います。献立表では伊予市産の食材を紹介して

います。注目してみてください。

また、給食では、いろいろな種類の食材を取り入れて、栄養バランスの取れた献立を考えています。しかし、子どもたちが1日に必要な栄養は、給食だけでは補えません。子どもたちの体をつくるのは、やはり家庭での食事が主になります。

まずは、1日3食しっかり食べることで、それが子どもたちの健康な体の成長へとつながります。

お米  
大好き!



お米が大好きなので、たくさん食べて大きくなりたいです! (航くん)

菊澤 洋子 さん  
航 くん(米湊)



# 食に感謝する心を育む

学校給食では、子どもたちに「食」の大切さや楽しさを感じてもらうため、郷土料理、ソラマメのさやむき体験、6年生のリクエスト給食など、さまざまな取り組みをしています。その中の一つ、5月に市内の各小学校で行われた「ソラマメのさやむき体験」を紹介します。

## 食への興味につなげる

5月15日、翠小学校の1・2年生がソラマメのさやむきを体験しました。

体験では、ソラマメをどうやって育てるのか、どういうふうに成長していくのかを学びます。

実際に手に取り、目を閉じて触ったり、においをかいだりして観察した後、丁寧にさやをむいていきました。取り出したソラマメは、翌日の給食で「ソラマメごはん」に調理され、1・6年生みんなで食べました。

大切なのは、五感の全てを使っておいしさを感じることに。

今回の体験は、食材を知り、調理を手伝い、楽しく食べることで、食材や給食に関わる全ての方への感謝の気持ちと、食に興味を持つきっかけになったことでしょう。

大好きなソラマメの観察をして楽しかったです。私たちがさやかに取り出したソラマメが給食に出て、みんなが「おいしい」と言って食べてくれたのでうれしかったです。



翠小学校1年  
伊藤 希さん

う」と思ってもらえる、そんな給食を作り続けていきたいです。

そして、子どもたちには、給食を通して「食材」や「食」に関わる全ての方への感謝の気持ちと、伊予市の味を大切にする心を育んでほしいです。

## 食に感謝する心を 育んでほしい

学校給食センター(郡中小学校)  
栄養教諭  
小畑 昇子

