

学校給食センター「ウィークリーレポート」増刊号 (令和3年春休み編)

令和2年度リクエスト給食集

6年生家庭科の学習を中心に児童たちが給食の献立を考えました。

授業では、季節感や彩り、食べやすさ、栄養バランスなどを考えながら、主食・主菜・副菜を組み合わせ、班ごとに献立を作成していきます。

献立ができあがったら、他の班との意見交換を参考に班で話し合っ修正を加えていき、やっと班ごとのこだわりの献立が完成！

そして、クラス代表を決め、最終的に学校代表を決定して「リクエスト給食」として実際の給食に登場しました。

下灘小学校（1月15日）



- チャーハン
- わかめスープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりと大根のピリ辛づけ
- 牛乳

郡中小学校6年（1月22日）



- 里芋の炊き込み飯
- かき玉汁
- さばのみそ煮
- きゅうりと大根のナムル
- 牛乳

伊予小学校6年（1月29日）



- ご飯

中山小学校6年（2月5日）



- わかめしらすご飯

- 伊予國みそ汁
- 鶏の唐揚げ
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

- 白菜とベーコンのスープ
- 鶏肉の唐揚げ
- 小松菜のごま和え
- 牛乳

佐礼谷小学校（2月12日）



- チャーハン
- 春雨スープ
- チキンのガーリックソテー
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

由並小学校5・6年（2月18日）



- カリカリ梅ご飯
- ニラ玉スープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

北山崎小学校6年（2月22日）



- わかめご飯
- 豚汁
- 鯛の香味揚げ
- 小松菜のごま和え
- 牛乳

南山崎小学校6年（3月5日）



- ご飯
- かき玉汁
- トンカツ
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

翠小学校6年（3月22日）



- わかめご飯
- にら玉汁
- 鶏肉のピリ辛焼き
- 和風サラダ
- 牛乳

令和2年度の給食～ウィズコロナ 新しい給食様式～

令和2年度は、長い休校期間を経て、5月25日から給食が始まりました。

給食再開当時の様子

学級担任はマスクとフェイスシールドをしています。給食準備で手洗いをした後、学級担任が一人ひとりの児童の手にアルコールを噴霧していました。



2学期になると、伊予ライオンズクラブより足踏み式消毒スタンドを寄贈していただき、児童が自分たちで手の消毒をすることができるようになりました。

給食運搬の様子

きれいに整列をして給食室まで給食を取りに行くことは以前から行っていましたが、新型コロナウイルス感染症対策として、前後の間隔を広く取って整列するようになり

ました。また、自分の給食は自分で配膳しています。
この時も列は前後の間隔を取って並んでいます。



おしゃべりができない中でも子どもたちは、「給食がおいしい!」と何とか伝えようと、言葉ではなくジェスチャーで表現してくれました。

いいねポーズやオッケーサイン、大きな丸を両腕で作ってみせてくれることもありました。

食事の様子

マスクをしたまま「いただきます」のあいさつをし、マスクを取った後は、黙って食べるようになりました。また、机は前向きで、隣の席とも間隔をあけています。



小学校の「給食委員」の活動





ある日、学校給食センターの調理員が「食器かごの箸箱の入れ方を横に入れてほしいな。」とつぶやいていました。箸箱を立てて入れられると、箸が箸箱から落ちてしまうからです。

そこで、伊予小学校では、給食委員会が全校児童にお願いするために、全クラスに啓発ポスターを作成して掲示しました。そのおかげで、各クラスで気をつけて箸箱を横にして食器かごの中に入れてくれるようになり、学校給食センターの調理員たちは、片付け作業がスムーズにできるようになりました。

学校給食センターと伊予小学校までは9.3キロメートルと距離は少しありますが調理員と子どもたちの距離はこれからも縮めていけるといいなと思います。

子育て支援学校給食費補助金

令和2年度から、「子育て支援学校給食費補助金」が新設されました。

これは、子育て支援の観点と学校給食摂取基準に沿った給食内容の実施を目的として、学校給食用食材の購入にかかる費用への補助金です。

平成30年8月に学校給食実施基準の一部改正が施行され、これによってエネルギーやたんぱく質などの栄養量を増やす必要ができました。

しかし、5年間据え置き給食費では、十分に栄養量を満たすことが難しくなっていました。

この補助金により、保護者の負担を増やすことなく、給食内容の充実を図っていくことができます。

バックナンバー（過去のレポート）

- [令和元年夏休み編（PDF：1,985KB）](#)
- [令和2年春休み編1（PDF：1,611KB）](#)
- [令和2年春休み編2（PDF：443KB）](#)

学校給食センターの情報はこちらから

[イラストをクリックすると該当のページを見ることができます。](#)



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



おすすめメニュー
レシピ集



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージング



給食についての
アンケート結果