

地産地消で安心の給食

地産地消の思い

「地産地消」とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で使われています。

学校給食センターでは、平成五年から地産地消に取り組んでいます。

加東市の地産地消の考え方は、地元(加東市)でできた食材を地元(加東市)の児童、生徒に食べてもらいたい、また地元ではこんな色んな食材が作られていることを児童・生徒に知って欲しいという願いから始まりました。

地産地消の現状と良い点

現在、学校給食に使用している野菜類については、精米、たまねぎ、



平成16年からピーマンなどを学校給食に提供されている古跡真一さん(山国) 私は「食の安全」について考えるようになった六年前から、農業

にんじん、青ねぎ、じゃがいも、白菜、キャベツ、サツマイモ、大根、白菜漬け、キムチ、干し椎茸などで年間を通じて加東市産を使用しています。

また、季節の野菜についても、きゅうり、トマト、なす、ピーマンなどは加東市産を使用しています。

地産地消は、産地が近く、新鮮な食材が手に入りやすい。

生産者が地元の人であり、作っている人の顔が見える。

輸送に手間がかからず環境への負荷が少ない。

長年、その土地の人が食べてきているものなので、地域の人の体によく合っている。

などの良い点が挙げられます。

や化学肥料を使わない有機栽培での農業を始めました。

今は、学校給食で使用してもらうことで、安全な食材を地元の子ども達に食べてもらえてうれしく思っています。

地産地消はとても大切なことだと思いますので、地域のみなさんに喜んでもらえる野菜作りにさらに努力したいと思っています。

加東市の児童、生徒のみなさん、おいしいピーマンをがんばって作っていますので、好き嫌いせず食べて、元気に育ってくださいね。

健康な体づくりに食育活動

食育とは

「食育」とは、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることを意味します。

農林水産省は、現在の日本人の食生活は、「フードチェーンの多様化・複雑化や家庭などにおける食の教育力の低下などの環境変化の中にあつて、国民個々の自主的な努力に委ねるだけでは健全な食生活の実現が望めない状況」にあると指摘しています。

平成十七年には、国において食育基本法が制定されました。この法律では、「食育」を、「生きるための基本的な知識であり、知識の教育、道



栄養教諭による「食」のお話。どの子ども達も真剣に聞いています。

徳教育、体育教育の基礎となるべきもの」と位置づけています。単なる料理教育ではなく、食に対する心構え、栄養学や伝統的な食文化についての総合的な教育なのです。

加東市の食育

学校給食センターでは、次の三つを柱として、市内の小学生やその保護者を対象に食育事業を行っています。

給食指導訪問

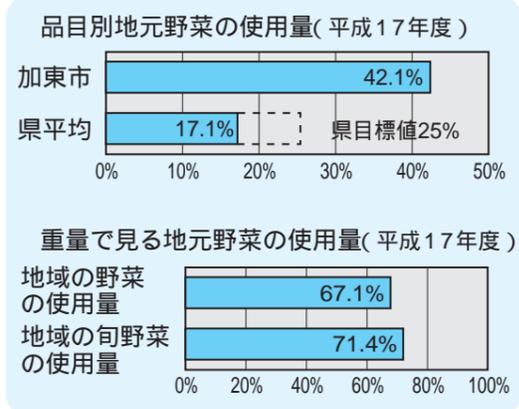
市内の小学校の全クラスを栄養教諭と栄養職員が訪問し、給食前の十分程度各学年にあつた「食」についての講話を行います。

学校を中心とした食育

栄養教諭が教職員とともに食に関する授業の中で「具体的・体験的」な指導を行います。



やしるこどものいえでの食育教室。幼児を持つ保護者や高齢者など様々な人にも食育事業を行っています。



加東市の地産地消の目標

このように地産地消には、多くの利点があるため、国や県でも学校給食において積極的に推進するように指導しており、県の平成二十二年度の目標値は、二五%の品目において地元産を使用することとしています。加東市では、右の表のように、すでに四二・一%を地元産の野菜を使用しています。



地元農家から毎日新鮮な野菜が届きます。

川崎理恵さん(東条中二年) 「私たちの地域の野菜やお米が、給食に使われていることを最近知りました。お野菜がとってもおいしくて、地元産というだけで安全だと感じました。食材を届けてくださっている皆さん、いつもありがとうございます。これからもよろしくお願いします。」

給食を身近に感じて



夏休み給食センター親子見学会で学校給食センターを見学する小学生と保護者

保護者を対象とした食育事業

給食センター見学および親子試食

会……小学校一年生の親子を対象に、親子で給食センターを見学し、調理方法や、施設の衛生管理、給食のできる様子やその仕事に携わる職員の様子を知っていただいています。

夏休み給食センター親子見学会

……小学生全学年を対象に、親子で給食センターを見学し、給食を試食したり、食についての話を聞いていただいています。

夏休み親子料理教室……小学生全学年を対象に、親子で料理を作る喜びを体験し、栄養面や衛生面に配慮した正しい食生活への認識を深めていただいています。

これらの食育事業を通して、子ども達が「食」についてしっかりとした知識を持ち、生きるための力を身につけていきます。

親子見学会に参加して



眞海圭子さん(栄枝:左)

「給食センターの見学は四回目です。試食がおいしくて、楽しみにしています。いつも職員のみなさんが自信を持って仕事をされている姿を見ると頼もしく思います。これからも子ども達のためにおいしく安全な給食をお願いします。」

これから子ども達のために

加東市学校給食センターは、地産地消、食育事業、特色ある給食メニュー、万全の衛生管理に取り組むことと、加東市の未来を担い、市のパワーの源である子ども達を、元気で健やかに育つように、これからもより良い「給食」づくりに努力し続けます。

問い合わせ
加東市学校給食センター
☎ 42-0074