

学校給食会たより

第181号

平成30年8月31日



小学生・中学生
みんなで一緒にいただきます!

(写真提供: 長野市立鬼無里小・中学校)

目次

- 学校給食への期待 2
- 学校給食会の主な事業 2
- 転入生の1さんの一言から 3
- 公益財団法人長野県学校給食会 役員 3
- 新しい給食センター・給食室の紹介
 - ・ こんにちは! 高森町学校給食センターです! 4
 - ・ こんにちは! 松川中学校給食室です! 5
 - ・ こんにちは! 伊那北小学校給食室です! 6
 - ・ こんにちは! 長野市第四学校給食センターです! 7
- フレッシュ対談
 - あこがれの学校給食の仕事に就いて 8・9
- 第1回パン審査・品質向上研修会報告 9
- おいしい給食 楽しい給食 10
 - ・ 青木村立青木小学校
 - ・ 栄村立栄中学校

編集・発行 公益財団法人 長野県学校給食会

〒381-0103 長野市若穂川田3800-5 TEL 026-282-6080 FAX 026-282-6535 E-mail info@nagk.or.jp

<http://www.nagk.or.jp/>

学校給食への期待



長野県教育委員会事務局
保健厚生課長 神田 一郎

日頃から、長野県の次代を担う子どもたちへの安全・安心な学校給食の提供にご尽力いただいております。皆様は、心より感謝申し上げます。

長野県では、「しあわせ信州創造プラン2.0」を策定し、「確かな暮らしが営まれる美しい信州」学びと自治の力で拓く新時代」を基本目標に掲げ、変化の激しい時代をたくましく生きていく力と個性を發揮し活躍できる創造性を育む教育の推進や、学校・家庭・地域の連携・協働による楽しい学校づくりなど、「学びの県づくり」に向けた政策がスタートしました。

また、これに合わせ「第3次長野県教育振興基本計画」及び「食育推進計画(第3次)」も策定され、「食育」については、学校教育全体で取り組むとともに、家庭、地域、関係機関・団体などと連携し、保護者や近い将来保護者になる若い世代への食の関心や正しい知識を高めるための取組が必要であると位置付けられており、学校給食関係者及び関係機関の皆様に対する期待が高まっているところです。

給食は、子どもたちの元気な声が響く楽しい学

校づくりには欠かせないものとなっております。子どもたちの学校生活の中でも心休まる楽しみの時間であり、またどんな世代でも貴重な懐かしい(時にはほろ苦い)学校生活の思い出として記憶に残っているようです。

長野県では当たり前となっている給食ですが、他県では提供されていないところもあり、実は県外出身の私も学校給食は馴染みがありませんでした。学校給食について知れば知るほど、私も学校で給食を食べて育ちたかった…、と思うようになり、栄養バランスが考慮され、創意工夫で地域の食材を使ったおいしい給食を食べている子どもたちが羨ましくなりました。

この給食が安全・安心に提供されるためには、衛生管理はもとより異物混入やアレルギー対応などの複雑化するニーズに対応し、それぞれの現場では常に緊張感を持ち、日々苦勞されていることと思いますが、給食を食べる子どもたちの明るい笑顔を思い浮かべていただき、これからもおいしい給食で子どもたちが健やかに成長することを心から願っております。

学校給食会の主な事業

学校給食の充実向上に関する事業

平成30年度「長野県産物活用・食育支援事業」

「学校給食に長野県産物を活用した献立コンクール」



「学校給食に長野県産物を活用した調理講習会」

長野県産物を活用した加工食品の活用促進

「長野県産物を活用した学校給食献立レシピ集」

作成他



学校給食用パン審査・品質向上研修会(年2回)



「学校給食会だより」の配布(年2回)

「物資だより」の配布(年10回)

転入生の1さんの一言から

公益財団法人長野県学校給食会理事

長野県中学校長会長

塩野入 幸隆



「1さん、前の学校と屋代中学校の給食は違いますか？」

県から転入してきた3年生

に声をかけました。千曲市の給食センターでは、地元でとれた食材がふんだんに使われ、手の込んだ調理がされている給食が提供されています。そのため、本校では、男子も女子も残さず食べるクラスがほとんどです。すらりとした女子転入生の1さんも、「おいしいです。地元の食材が新鮮です。量が多いです」などの答えが返ってくると思っていました。しかし「私、給食は初めてです。前の学校では給食がなくて、家から持ってきたお弁当を食べていました」私は、これまで勤務した全ての学校で給食があったことから、全く思いもよらない返答でした。

県内の市町村立小中学校では、設置者のご支援をいただいで、自校あるいは共同調理場、いずれの場合でも、栄養のバランスがとれた給食が提供されています。これは、中学生にとって3つの大きな価値があると思っています。

1. 思春期を迎えて、身も心も大きく成長する時期には、バランスの取れた食事が大変重要な要素になっているということ。特に、最盛期を迎える部活動や進路実現に向けた学習を支えるエネルギー源としては大変重要です。

2. 「同じ釜の飯を食う」という諺がありますが、同じメニューの食事をとることは、学級集団という意識の形

成につながっていきます。中学生という多感な時期だからこそ、同じメニューで話をしながら食事をする中で、しっかりと仲間意識が醸成されていくのです。

3. 各校では栄養職員や栄養教諭などが中心になり、学校全体で食育の授業が行われています。給食の献立を基にした展開がなされることも多いとお聞きしています。身も心も大きく成長する時期だからこそ、中学生自身も自分の体づくりのために、給食をもとにした食育で学ぶことが大変重要ではないかということ。です。

「お母さんの作ってくれたお弁当も良かったけれど、温かくて地元でとれた食材が使われている給食をみんなで食べることは楽しいです」

1さんの一言を全ての設置者の皆さんにも、聞いてもらいたいと思いました。
(千曲市立屋代中学校)

公益財団法人長野県学校給食会 役員

評 議 員	氏 名	選 出 区 分
	近藤 守	市町村教育委員会連絡協議会
高地 崇佑		
轟 裕明	県小学校長会	
西澤 道生	県中学校長会	
高橋 和子	栄養教諭・学校栄養職員部会	
黒岩 裕子	県PTA連合会	
宮下 朋子	学識経験	
林 登代美	学識経験	
中島 圭子	学識経験	
岩松 義雄	学識経験	
渡 邊 和代	学識経験	

理 事	氏 名	選 出 区 分
	坂口 昌夫	(理事長) 市町村教育委員会連絡協議会
沓掛 英明		
神津 長生	県小学校長会	
塩野入 幸隆	県中学校長会	
大星 充子	栄養教諭・学校栄養職員部会	
千野 貴文	県PTA連合会	
柳澤 幸一	学識経験	
下條 年平	学識経験	
藤澤 孝司	学識経験(専務理事)	
瀧本 英一	学識経験(給食会職員)	

監 事	氏 名	選 出 区 分
	樽沼 徹	学識経験
内村 孝英	税理士	

「年報」の配布(年一回)
学校給食関係団体の食育研修への積極的支援
各種大会・会議への参加
食育指導教材の貸し出し

物資供給に関する事業

基本物資・一般物資の安定供給(受注・配送)



こんにちは! 高森町学校給食センター です!



見学窓(室外)

* 地元の生産者のみなさん *



アスパラガス農家の佐々木さん夫婦



キャベツ農家の古林さん



パン工房 ゆめのや



見学窓(室内)



LIVE映像食育ルームに設置された
モニターから見た調理風景



栄養教諭
渡部 直美

高森南小学校と向かいあわせで、学校に近い開かれたセンターとなっております。職員の多くが地元に住み、子どもたちのために職員が一丸となって、高森町の良さをいかに食育に取り組んでいきます。



保護者試食会(食育R)



市田柿の粉末を練り込んだ
「市田麺」



低温殺菌牛乳

給食では野菜、お米、牛乳を中心に地元の食材を取り入れていきます。また、生産者や食材を児童・生徒に紹介し、親しみのある給食となるよう心掛けていきます。

調理が見られるモニターや見学通路

また、施設の内外に大きな見学窓を多く取り入れたリ、調理の様子を「食育ルーム」に設置されたモニターを通じてライブで見る機械(モニター)を調理場内に設置した施設では、子どもたちや地域の多くの方に学校給食ができるまでの様子を観てもらうことができます。

「食」に関する情報発信の場所として、地域に密着した食育の拠点を目指します。

新しい給食センターは施設の規模や設備も大きく異なるため、調理員は稼働前に近隣の調理場へ研修に行き、連続フライヤーやコンビオープンなどの操作や衛生管理などを学び準備をしました。その後、全ての機器設備を動かし調理し試食会を行い稼働となりました。今日まで大きなトラブルもなく毎日給食を児童・生徒に提供しています。

- 汚染区域と非汚染区域を明確な区分け
 - ドライ方式、オール電化のための機器類の整備
 - アレルギー食専用の調理室の設置
 - 「食育」や「食」について学ぶ食育ルームの設置
- など衛生管理がしやすく、作業動線が明確で使いやすくし、安全な給食を提供できるよう設計されています。



高森町学校給食センター
所長 寺沢 浩之

子どもたちに
「食」の大切さを伝えます

高森町学校給食センターは、平成29年3月末に完成し、8月から稼働しました。当センターは町内の小・中学校3校分、約1,400食の給食を作っています。

新しい給食センターは、

こんにちは! 松川中学校給食室

です!



サラダ用冷蔵庫



魚肉処理室



ひげ付きこんこんコロケ



野菜下処理室

歯の日〜かみかみつね〜



手作りチーズケーキ



中体連応援献立

オール電化のピカピカの給食室。新施設では毎日初めての献立で、「これはどうする?じゃあこれは?」と日々悩むことの連続ですが、その度に、みんなで話し合い、ようやくスムーズな運営ができるようになってきました。初めて給食室に来た生徒からは「きれい」「すごい!」との声。サラダを持つ子は、「冷たい!」、職員からも「野菜の味がするね」と嬉しい声が聞こえてきます。

松川町は、全校自校給食方式をとっており、「食」を大切にしている町です。単独校ならではの顔の見える安心感を大切に、体も心もあたたまる給食を届けていきたいと思えます。

〇個に応じたアレルギー対応
アレルギー専用調理室を完備したことで、より安全にアレルギー対応が行えるようになりました。さらに、今年度よりアレルギー対応の調理員を加配していただいたこともあり、今まで以上に個に応じた幅広いアレルギー対応食の提供が可能となりました。

〇冷たいものは冷たく
サラダ用のスチームコンベクション、プラスチックトレーを設置。さらに、副菜の配膳コーナーにもパススルーの冷蔵庫を置きました。生徒の手に届く直前まで冷たいものを冷たく保つことができます。

〇安全・安心に配慮した動線
汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、衛生且つ効率的な動線を確保しました。パススルーのカウンターや冷蔵冷凍庫を設置し、より衛生的に物が動く動線となりました。



松川中学校
栄養教諭 小池 由希野

安全・おいしい・あたたかい給食を

こんにちは! 伊那北小学校給食室

です!



↑
ペレットボイラー



伊那北小学校給食室一同です



タッチパネルの
スチコン



出し入れしやすい
検食冷凍庫



↑
カウンターは引き戸にしました

韓国料理「キムチスープ」「チャプチェ」
デザートに「ゼリー」の献立です



校長先生検食中



りんごジュースのゼリーはこの後、
予冷したブラストチラーで
粗熱をとり配膳後冷蔵庫へ...

伊那北小学校は、今年4月より新しい給食室が稼働して3ヶ月が経ちました。伊那北小学校の給食は、児童職員を合わせて440食を作っています。

新しい給食室の様子です。

- ◆ボイラーは、ペレットで作動
- ◆スチコンとブラストチラーなど新たな機器の導入
- ◆配膳カウンターは引き戸

伊那市では、老朽化に伴い順番に各学校の給食室の建て替えを行っています。伊那北小学校は4校目で、先に建て替えた施設を参考にしながら、安全・安心に加えて、より働きやすい給食室になりました。4月より給食室全体で調理工程を何度も試行錯誤し、今も毎日研究しながら調理をしています。スチームコンベクションやブラストチラーを導入したことで、時間も短縮され、衛生面も改善されています。ブラストチラーも一気に冷却できるため、工程が少し楽になっています。サラダ用以外でもゼリー作りへと活用でき、今までよりゼリー作りが楽になったように思います。配膳カウンターは引き戸にして、児童が取りやすいように配慮しました。児童も新しい給食室ということで、待つことや給食のマナーへの関心が出てきています。これから、学級で採れた作物も出てきますので、給食室への提供をお願いしていく予定です。また、行事食や手作り等を取り入れて、美味しく・安全に、児童に安心して食べてもらえる給食作りを目指して、今後も給食室一同がんばっていきます。



伊那北小学校
栄養職員 小松 和江

新しい給食室、気持ちも新たに
心も調理も温かい給食作り

こんにちは! 長野市第四学校給食センター です!

県内最大規模 約12,000食

— 長野市第四学校給食センター稼働中! —



鶏肉の唐揚げや
トシカツの粉や
パン粉付けも
調理員が行っています



小玉スイカを1/8カットで提供



小学校調理室の12台の蒸気釜



手切りをして
形や大きさを
そろえています



どろろのみそ汁も作りました

安全で安心な
美味しい給食の提供を
職員一同追求しています



長野市第四学校給食センター
所長 荒井 庄一

第四学校給食センターは平成29年4月にオープンしました。

建物の1階の床面積は約5,000㎡ですので、小学校の体育館の4倍くらいの大きさです。調理場内は、小学校と中学校の調理スペースが分かれている珍しい施設ですが、学校給食衛生管理基準に適合した施設となっています。

市内の北部地域の小学校19校と中学校8校の給食を担当していて、小学校は約8,000食を2献立で、中学校は約4,000食を1献立で、調理員74名と栄養士5名(うち食物アレルギー担当の市費栄養士2名)で調理しています。

旬の野菜をできるだけ使用するよう努力していますが、地元産だけで賄うことは難しいのが、大規模センターの悩みどころです。

給食センターだよりを毎日、全学校の全クラスに配布しています。その日の献立の趣旨やクイズを掲載して、給食の時間に活用していただいています。

給食連絡帳も全学校と毎日交換しています。学校からのコメントが栄養士や調理員の励みとなっています(ちょっと厳しいコメントもありますが...)。

アレルギー対応食の提供を平成29年度の2学期から開始しました。まだ除去食ですが、今後、拡充を図っていきます。

フレッシュ 対談 あこがれの 学校給食の 仕事に就いて

本年度学校給食の仕事に就かれた7名の先生方からお話を伺いました。

Q1 この仕事に就きたいと思ったきっかけ・そのための取り組み

Q2 3ヶ月経つてみての感想

Q3 思い出の給食

Q4 夢や抱負



佐久市学校給食
浅科センター
栄養教諭
伊藤 文先生

【A1】食を通じて学ぶことや感じるものがたくさんあったので、食の楽しみや魅力を子ども達にも伝えていきたいと思いました。そのためには自分が身を持って実感し、考えることが大事かと思えます。日本各地の郷土料理や世界の料理、使っている食材などについて旅行や食べ歩きを通じて実際に見て、食べて、感じて、それに関わる人の話を聞いて、私自身も学んでいくことをこれからも大切にしていきたいです。

【A2】慣れないことも多いですが、やはり子ども達が「伊藤先生、今日のご飯ものすごく美味しかったよ」と声をかけてくれた時にどんな困

難もきれいさっぱり洗い流されるような気持ちになります。

【A3】中学校では給食がなかったたので、小学校で食べた「鶏肉とカシューナッツの炒めもの」が一番の大好物でした。今ではアレルギーなどの関係で提供できないのが残念です。

【A4】給食で子ども達の心と体を満たし、給食の時間が子ども達の学びの場となるような工夫を考えて実践していきたいです。



東御市北御牧
学校給食センター
栄養教諭
しもむら 茜先生

【A1】スポーツをやってきた経験から「食」の重要性を感じ、子ども達には小・中学校の今のうちから正しい食習慣を身につけることの大切さを伝えていきたいと思い、栄養教諭を目指しました。

【A2】給食センターは初めてで、様々な仕事をこなす難しさと責任の重さを感じ慣れるまで大変でし

たが、周りの先生方や調理員さんに支えていただいています。日々、感謝の気持ちをもちながら仕事をしていきたいと思えます。また、子ども達や先生方からの「今日の給食おいしかったよ」の一言が励みになっています。

【A3】学校の敷地内に給食センターがあり、給食の時間が近づくと、教室まで給食のいい匂いがしてきて、毎日楽しみにしていました。揚げパンが忘れられない献立です。

【A4】栄養教諭として、子ども達の健康な心身の成長のためのサポートをしていきたいと思えます。そのため、子ども達が自分自身で食について考えられるような食育活動に取り組んでいきたいと思えます。



阿南町
新野小学校
栄養教諭
やま だ 山田 紗和子先生

【A1】「食を通して子ども達とつながりたい」。前職で調理員として働



いていたときから強く思っていたことです。そのとき「信州子どもカフェ」や「こども食堂」を知りました。自分にできることを考えたときに、学校という現場で子ども達に食の大切さを給食を基本に伝えたい、そう思ったのが栄養教諭を目指したきっかけです。

【A2】孤独、とにかく大変！この一言を何度口にしたかわからない、3ヶ月。とにかくめまぐるしい日々でした。辛くて今日までに何度も涙を流しました。ですが、調理員の皆さんと先生方に支えられて、今日までやっていくことができました。

【A3】小中と自校給食でしたが、給食室で揚げる揚げパンが大好きでした。

【A4】まだまだわからないことや不安なことが多く、工夫した献立をたてるとうとところになかなかいきつけないです。徐々に、地域のことを知り、こども達のことを知り献立に生かし、食の大切さを教えていきたいです。



泰阜村学校給食
共同調理場
栄養教諭
こばやし ひろ 小林 大夢先生

【A1】私が栄養教諭を志したきっかけは、小・中学校の給食です。子どもの頃から食べるのが好きで、毎日、給食を楽しみに学校へ通っていました。「いつも美味しいのに、栄養バランスまで整っているなんて、栄養士の先生ってすごいな」と幼心に感じていました。

【A2】日々めまぐるしく、あつという間の3ヶ月でした。大変な日もあります。子ども達に元気をもらって頑張れています。

【A3】「たこ焼きポテト」。とても美味いですが、いざ作ってみると、とても大変でした。



【A4】今は目の前にいる子ども達も、卒業や転勤により、目の届かない存在となります。しかし、私たちがとって、一人ひとりの子どもが大切な存在であり、幸せになって欲しいと願っています。食というものは、生きる上での基礎基本です。私たち

の目や手が届かなくなっても、自分で何とかして、望むように歩いていける、そんな力をつけてあげられる栄養教諭になりたいです。



小谷村学校給食
共同調理場
栄養教諭
島田 夏帆先生

【A1】大好きな学校給食に関わりたい、食に関心を持つ子どもを育てたい、の両方が叶えられるのは栄養教諭と知ったのがきっかけです。食の情報収集と子ども達と触れ合う場を大切にしてきました。

【A2】正直、やっと1ヶ月の流れをつかんできたところです。1日1日があつという間に過ぎていきますが、調理員さんや先生方のおかげで無事に給食を提供できています。



【A3】毎日給食が楽しみで献立を暗記している子どもでした。大好きだったのは色々なスープです。給食のスープはなんでもおいしいのだろうと不思議に思っていました。教育実

習先で給食センターの方々が泊まり込んでだしを取っていたことを知り、だしの偉大さと調理員さんの愛情に感動しました。

【A4】安心でおいしい給食づくりをモットーに、子ども達が食に関心を持つ手助けをしていきたいです。そのためにも誰からも話しやすい栄養教諭でありたいと思います。



伊那中学校・
伊那西小学校
給食共同調理場
栄養教諭
柳 明日香先生



【A1】先輩の栄養教諭の先生方が活躍されている姿を見て、私もあなりたい、と思いました。先輩方の背中にはまだ程遠いですが、日々の工夫を大切に積み重ねていきたいと思っています。

【A2】なかなか仕事に慣れず、ずーっとバタバタしていました。あつという間でしたがとても濃い3ヶ月間だったと思います。

【A3】好きなものは最後に食べる派

なのです。小学生のころ、給食で出た大好物のポテトサラダを残しておいたところ、「昼休みがなくなるよ！」と友だちに片付けられてしまい、烈火のごとく怒ったのを今でも覚えています。

【A4】学校にいると、子ども達がどれだけ給食を楽しみにしているかわかってくれます。子ども達がわくわくするようなおいしい給食作り、そして食を楽しむきっかけづくりのできる栄養教諭になりたいです。



北村中学校
聖南中学校
栄養教諭
田子 綾美先生

【A1】給食室の前でいつもニコニコ話してくれた栄養士の先生に憧れてこの仕事に就きたいと思いました。給食でどんな子どもに育ってほ

しいか、自分が子どものためにできることは何かを常に考えるように心掛けてきました。

【A2】いままでは栄養職員として勤務してきましたが、教諭になったことでより身の引き締まる思いでした。調理員さんや職場の先生方、地区の栄養教諭、栄養職員の先生方からたくさん学ばせていただき、充実した日々を送っています。

【A3】給食を取りに行く時や返しに行く時に給食室を覗くと、いつも調理員さんが働いていて、「いつ休んでいるんだろう!？」と子ども心に思ったことが印象に残っています。好きなメニューはココア揚げパンです。いつもリクエスト給食に投票していました。

【A4】将来大人になった時に食を大切にできる子どもを育てていきたいです。その子がまたその子どもにも伝えていけるような、心と記憶に残る食育指導ができる栄養教諭

になりたいです。



今回は7名の先生方に登場していただきました。地に足のついたお考えを持ち、前向きな姿勢に嬉しくなりました。職場の仲間や地域の方々とのコミュニケーションを大切に、感謝の心を大切にしてください、子どもたちが毎日笑顔になる給食を期待しております。お忙しい中ありがとうございました。

第1回パン審査・品質向上研修会報告

長野県教育委員会、県製粉協会のご列席と県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会のご協力をいただき、6月15日に本会で実施しました。今年度も審査委員長として一般社団法人日本パン技術研究所の並木利文氏、審査員として長野県工業技術総合センターの羽生隆氏の2名で、慎重に審議していただきました。

県下各地からは、お忙しい中ではありましたが14社21名のパン職人さん達が参加し、共に学び合う機会となりました。審査委員長さんは、「一つひとつのパンを手に取りながら、丁寧にパンの出来栄等をお話してくださいました。パン職人の皆さんは、審査委員長さんのお話を

食い入るように真剣に耳を傾けておられました。「勉強になる」「なるほど、そうか…」等という声がかかれ、この研修会のよさを感じられたようでした。審査結果は、「優」が93%、「良」が7%という大変素晴らしい結果となりました。審査委員長さんからも、「長野県のパンの出来は、いいですね」という言葉をいただきました。これも皆さんの熱意が全県のパンの質の向上につながっているのではないかと実感しました。実際、学校から「パンがおいしくなった」と、うれしい声を聞くことも度々あります。

しかし、「生地がやや固い」「上火が強い」「形が不揃い」等々、それぞれに課題も挙げていただきました。更なる向上を目指して取り組んでいただきたいと思えます。第2回目は、抜き打ち審査となりますので、ご協力をお願いいたします。

おいしい給食 楽しい給食

イベントいろいろ学校給食

青木村立青木小学校 6年

小林 美結 こばやし みゆ

みなさんの学校の給食では、どんなイベントがありますか。私たちの青木小学校の給食では、色々なイベントがあります。その中でも3つのイベントを紹介したいと思います。

1つ目はランチルームでの給食です。色々な学年がランチルームで一緒に給食を食べます。

上の学年が見本となつて給食のルールやマナーを教えます。2つ目はお花見給食です。これは4月に学年の違うクラスと一緒に桜などの花を見ながら外でご飯を食べるイベントです。この時、給食は給食室の先生方が作ったお弁当



ルールを守ってランチルーム給食



みんなで楽しくお花見給食



全部食べたいバイキング

との仲が深まります。いつもと違う給食をみんなで楽しく話しながら食べ、違う学年の先生が手作りで色々な料理を作ってくれます。たくさんある料理からどれを食べるか選ぶのがとても楽しいです。また上の学年の子が下の学年の子の料理と一緒に盛りつけます。栄養バランスの大切さも一緒に勉強することができます。

私は今年度給食委員会の委員長になりました。みんなが楽しく給食を食べられるよう、色々なイベントを考えていきたいと思

自慢できる学校給食

栄村立栄中学校 3年

上倉 琉希 かみくら るき

私たちの栄中学校は、全校生徒が24人と少ないです。給食では、学年ごと食べるのではなく、先生方と一緒にランチルームで食べています。また、給食のメニューが豊富で、キムタクごはん、牛乳もちと人気のメニューがあります。他にも、パンがとってもおいしいと、特に先生達から好評です。1学期には、学年ごとに分かれ、外で食べる若葉給食があります。給食の先生が丁寧につけてくださったお弁当をいただきます。お弁当の中身も多く、毎年楽しみにしています。



生徒たちが1人ずつ交代で栄養士からの1口メモと「いただきます」の挨拶をしています



ランチルームで各学年ごとに分かれて配膳します
この日は豆腐大揚げでした

栄中学校の給食では、郷土料理である「あんぼ」が出ます。あんぼとは米粉で作ったおやきのようなものです。地域の方が、全校分のあんぼを作ってくださいます。あんこか大根葉の味の種類あり、その中から1つを選ぶことができます。

栄中学校では、地元の野菜などを取り入れた給食もあります。また、学校内で給食を作っているため、温かいものはすぐに食べられます。おいしく給食を食べられるのは、給食の先生、地元の方の協力があるからです。感謝の気持ちを忘れずにいただきたいと思います。

