

食育たより

令和7年4月号

龍郷町立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

元気いっぱいの新入生を迎え、新年度がスタートしました。
本年度も安全でおいしい給食づくりをめざしますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』と言われます。「食」という漢字の成り立ちは少し異なるようですが、職の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身につけていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下の7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行ってまいります。

けんこう からだ 健康な体をつくる



た かた まな よい食べ方を学ぶ



ひと かか 人と関わる



た もの かんしゃ 食べ物に感謝する



はたら とうと 働くことを尊ぶ



しょくぶんか みらい つた 食文化を未来に伝える



しゃかい まな 社会のしくみを学ぶ



◆ 龍郷町立学校給食センターの紹介 ◆

平成16年9月から、それまで9つの学校でそれぞれ作っていた給食をセンターでまとめて作り、各学校へ届けるようになりました。

献立について・・・和食が基本です。地場産物を多く使うようにしています。

ごはん

県内産あきほなみを使用。通常1釜約6kgの米に1割の麦を加え、9釜炊きます。麦ごはんにすると、不足しがちな食物せんいを多くとることができるので、ご家庭でもぜひどうぞ。めん類と組み合わせるときは米の量を減らします。

おかず

材料はほとんど手切りです。煮物など、多い時は150kg程の材料を切ります。主菜はスチームコンベクションオープンやフライヤーを使い、焼き物、揚げ物、蒸し物等の料理を作ります。和え物は、ゆでた野菜を真空冷却機にかけて冷やし、温度管理を行って提供します。

牛乳

毎日つきます。カルシウムの要求量が大い小中学生にとって、重要な食品のひとつです。都城の県酪から、毎週月・水・金曜日の朝センターに届きます。学校別に数えてコンテナ車で給食と一緒に配送します。中学生は6月～10月の期間、250ccの牛乳になります。

食物アレルギーへの対応

現在、医師の指示により家庭でアレルギーを除去している場合、給食でも対応いたします。
学校を通じて給食センターへお知らせください。

学校給食は教育の一環であり、単なるお昼ご飯ではありません。
食べることを通して、子どもたちに知ってほしいことがあります。

- ・自分の体は自分が食べたものでできあがるということ
- ・食べることは簡単ではないということ



食べ物はみな命。人は食べ物という命を育て、命をいただき、自分の命をつなぎます。
食べることを大切にしないのは、自分の命を大切にしていないのと同じです。
命を大切に子どもに育つよう、家庭と給食が協力して食育をすすめていきましょう。

毎日の給食の写真を龍郷町のホームページに掲載しています。トップページから「小学校・中学校」のページに入り、給食センターの「きょうの給食」をご覧ください。給食の料理を家でも作ってみたいときはお問い合わせください。ホームページや献立表にもレシピを載せたいと思います。