

# 多古町の給食はみんなの支えでできている

「みんなで作って、みんなで食べる」



## こども園での給食づくり

こども園では主に3歳児までの給食を作っています。それぞれの年齢によって食べられる量や「かむ力」も違うため、より食べやすくするよう、クラス担任や調理担当者や相談しながら、メニューや食材の切り方、調理法など検討を重ねています。



管理栄養士 月岡さん

## 背中を押す先生の声

子どもたちにとって苦手な野菜や、食べたことのない料理は、一口食べるまでに大きな勇気がいられます。そんなとき、先生たちは子どもの気持ちに寄り添いながら一歩踏み出すためのきっかけを作ったりして、子どもたちの「チャレンジしようとする力」を支えています。

入園当初は園生活に慣れずに食事が進まないことがあります。日々の生活の中で経験と成長を重ね、徐々に食



べられるようになっていきます。

## 「食べる」を育てる

こども園では数年前から、子どもたちが園庭で育てた野菜を自分たちで収穫して食べる取り組みをしています。自分たちで育てた野菜は、それぞれに思い入れがあり、大切そうに調理室に運ぶ姿はとても印象的です。普段食べている食材を、育てる、収穫する、調理する、そのどこか一つでも幼少期から経験することは、食に対する感性を大きく磨いてくれると思います。今後もういったり取り組みを増やしていきたいと思っています。

毎日、こども園の園児から小・中学校の児童・生徒まで楽しみにしている給食。給食が子どもたちに届くまでには、食材の生産、献立の作成、調理などのさまざまな過程があります。多くの人が関わり、その人たちに支えられながら給食は出来ています。そして、クラスの友達や先生たちと顔を合わせ、楽しく会話をしながら食べている環境が、「食」に対する関心を持つきっかけにつながり、食事の重要性、健康、マナーを自分で考え身につけるといった効果が期待できます。

今回は「給食」にスポットを当てて紹介していきます。



栄養バランスのとれた多古町の給食

## 給食センターでの取り組み



管理栄養士/栄養教諭 萱田さん

給食センターではこども園の4・5歳児と各小・中学校の給食を作っています。献立は2か月ほど前に作成し、その後に調理員の皆さんと会議をして実際にそのメニューで良いのか十分な打合せをして決めています。中学生になると成長に合わせて栄養分を摂る量が小学生と比べても多くなるので、補うように工夫して作っています。



## 知ってほしい 多古町の農産物の魅力

給食には毎月多古町産の食材が使われています。地産地消を目指し、生産者の顔が見える地元産食材を使うことで食べる側も安心できます。また、お米は多古米を使用しており、給食は多古町の農産物のおいしさを伝える良い機会となっているのです。

## 生産者の声



きゅうり生産者 及川清徳さん

とにかく子どもたちにおいしく味わって食べてもらいたいです。作り方も工夫しているので、新鮮なきゅうりを食べて好きになってください。



小松菜生産者 左から 林榮さん、静子さん、真理子さん

食感も良く苦みが少ないので、子どもたちも苦手なく食べることができると思います。たくさん食べて元気いっぱい学校を楽しんでください。

## 安心して食べてもらえるように

地元で採れた食材を自分たちで食べる「地産地消」を推進しています。どこで採れて誰が作っているかわかることで皆さん安心して給食を食べることができると思います。千葉県産を優先して使用し、多古町産の食材も年間で8品目使っています。地元食材のおいしさを十分に感じてほしいですね。アレルギー対応も各学校の養護の先生と相互に情報を交換しています。献立も卵や牛乳など項目別に専用のものを作成して、さらに加工食品の情報を付けて各学校に送っています。

## 「食」の大切さを知ってほしい

昨年度から第一小を始めとして食育に関する授業を行っています。第一小では学級活動として各学年「コマずつ」「よくかむことの大切さ」「朝ごはんの役割」「おはしのもち方」などその学年に合ったテーマにして、児童は熱心に授業に取り組んでいます。

また、各学校の給食の時間に年数回訪問し、一緒に食べて今後の献立作りを生かすため、どんなおかずが苦手なのか、授業で学んだことが出来ているかを直接見て確認しています。