

特集

上三川町の学校給食紹介

①給食センターの紹介

学校数
小学校7校
中学校3校
食数 約3520食

②給食内容

- ・米飯…週4回
- ・パン…週1回
- ・米飯、パン、牛乳は業者から直接学校に配送

③職員

所長1名 事務職員1名
栄養士(栄養教諭1名 学校栄養職員1名)
調理員20名 運転手3名

④衛生管理

HACCPの概念に基づき、オール電化方式とドライシステムを導入。毎日、衛生管理チェックリストに基づき、作業前から作業後まで衛生管理の徹底を図っています。

⑤配送

トラック3台で2往復して各学校に配送しています。

⑥特色ある給食

〈全国味巡り給食〉

今年度は毎月1回、全国各地の郷土料理や特産物を使った給食を「味巡り給食」として出しています。

〈行事食〉

こどもの日、県民の日、七夕、お月見、クリスマス、冬至、初午、節分、ひなまつりなど、季節の行事食を取り入れています。

〈健康増進献立〉

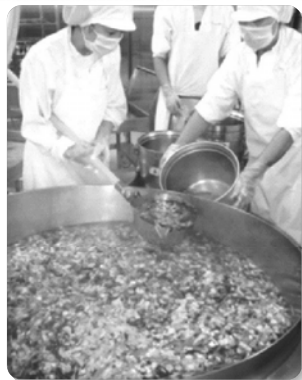
「虫歯予防デー」には「かみかみ献立」、10月10日には「目の愛護デー献立」を実施し、児童、生徒が食品と健康について興味、関心を持つようにしています。

〈リクエスト給食〉

毎月各学校のリクエスト給食を献立に取り入れています。

☆今年度より米飯の回数が増え、週4回になりました。

ご飯を主食とした「日本型食生活」の献立を多く取り入れるために米飯給食を増やしました。



8・9月



中国地方味めぐり

12月



北海道味めぐり



十三夜



初午(しもつかれ)

特集

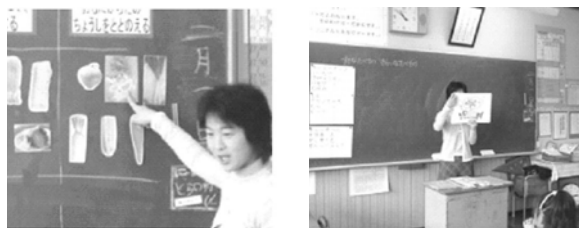
給食の時間

栄養士が各学校の給食の時間に訪問し、マナーや栄養・衛生などについての指導を行っています。また、給食に使用されている地場産物を通して、私たちが住んでいる地域の産業や風土・食文化等についても学んでいます。



各教科

各教科や特別活動の時間に、栄養士が加わり専門性を生かした授業を行っています。



- ・中学生を対象とした食育講座(上三川中学校)
「学力と食事の関係 朝食を食べると成績アップ??」
「生活リズムを整えよう ～睡眠と食事～」
- ・生徒会活動の全校集会(本郷中学校)
「上三川町(栃木県)の郷土料理」

学校における食育は 学校給食や各教科等の中で 継続的に行われています

今年度給食センターが学校と一緒に取り組んだものです

校外学習におけるセンター見学

社会科見学で、小学校3年生がセンターを見学します。児童は調理員が働く様子を見学し大きな回転釜に驚いたり、調理で実際に使用している大きなへらやざるなどを手にし、あまりの大きさと重さにびっくりしていました。一所懸命に作業する調理員の姿を目にし、改めて給食に関わる方への感謝の気持ちを持ったようです。



家庭・地域との連携

- ・給食試食会
各学校において、保護者や祖父母を対象とした、給食試食会が行われています。また、学校保健給食委員会でも試食会があります。



- ・北小学校でのPTA講演会
「食生活と健康について 朝食を中心にして」

地場産物の活用

毎月1回地場産物(町内産、栃木県産)を特に多く取り入れた「地場産物活用デー」を実施しています。また、地場産物を活用した料理は、年間を通して給食に登場しています。

かんぴょう料理



たまねぎを使った料理



ねぎを使った料理



にらを使った料理



～生産者との交流会～

学校給食週間(1月25日から29日)の献立を「地場産物活用給食」とし、上三川町や栃木県でとれた食材を多く取り入れ、生産者と児童との交流会を開きました。当日生産者は、栽培方法や苦労していることなどを実物を見せながら説明をした後、児童たちと楽しく会食しました。児童は生産者の話を熱心に聞き、給食も「とてもおいしい!」と食べていました。

1月25日

上三川小学校の4年生と
ねぎの生産者 高山正さん



1月27日

明治小学校のランチルームで
会食するミニトマトの生産者
増山昌弘さん



1月28日

明治南小学校の5年生に
にらの話をするにらの生産者
上野実さん



お知らせ ～食物アレルギー対応について～

平成22年度から、飲用牛乳と乳製品を使ったデザートについて、代替品を提供するアレルギー対応を実施します。対応を希望する際には所定の手続きが必要となります。

詳細につきましては、学校もしくは給食センターまでお問い合わせください。

▼問い合わせ先＝上三川町学校給食センター ☎(55) 1670