

2013

広報

おばま 8



《表紙》

遠敷保育園の児童約80人が、遠敷小学校運動場で風船飛ばしを実施。風船にはヒマワリやアサガオの種とともに、「色んなところに花が咲きますように」や「みんながハッピーになりますように」など、子どもたちの書いたメッセージがつけて飛ばされました。

(7月11日・市場)

【特集】 みんなの給食



小浜市は、平成13年に全国でも初となる「食のまちづくり条例」を制定しました。条例では、食育や地産地消を重要な分野と位置づけ、市民の皆さんの世代に合わせた生涯食育

事業の推進に取り組んできました。今回は、食育実践のひとつである、学校給食にスポットをあてて、市内小学校の元気いっぱいの子どもたちや、給食を支える皆さん取材しました。



▲給食調理員の皆さん ▶調理の様子 (ともに小浜小学校)

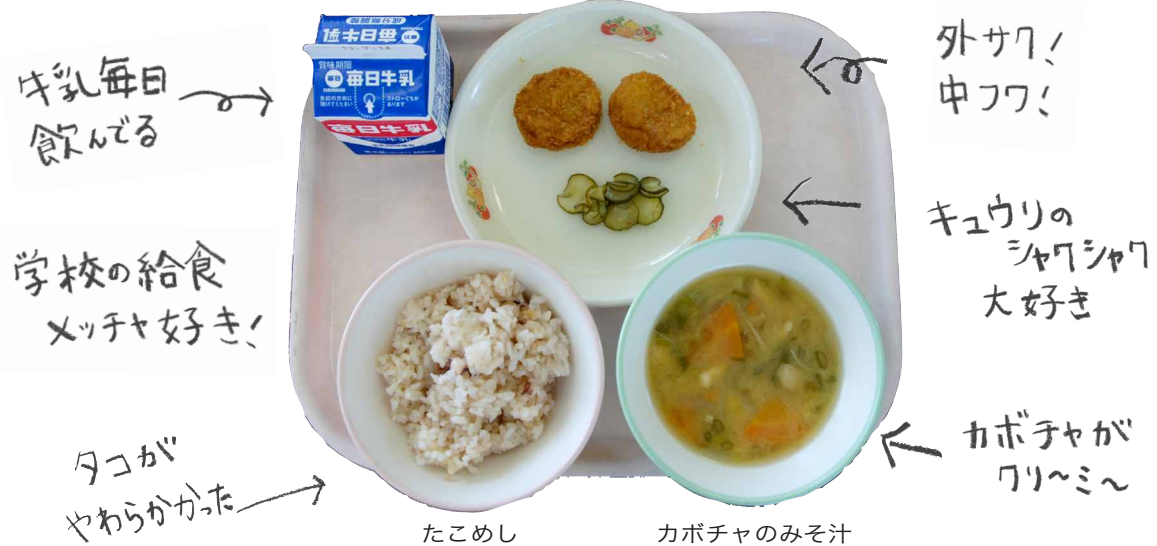
笑顔で給食。元気百倍！
食のまちの元気の源を発見！

わたしがおいしい、みんなでおいしい



※左ページの写真は左上から右に、宮川小学校(以下小学校略)、内外海、口名田。2段目が、国富、遠敷、小浜。3段目が、西津、松永、今富。4段目が、加斗、雲浜、中名田。

タイカツ・キュウリの梅肉あえ



たこめし カボチャのみそ汁

雲浜小学校「ふるさとの日」の給食

小浜の元気を生み出す魔法 みんなの給食

■問い合わせ 教育総務課 ☎内線 423

CHECK POINT!

市内小中学校では、校区内で生産された食材を優先的に使う、「校区内型地場産学校給食」を実施しています。一般的な地場産給食よりもさらに地産地消を進めたことは、小浜が誇る取り組みです。

教えて！

給食のメニューってどうやって決まるの？



市内小中学校の給食は、栄養教諭や学校栄養職員らによる献立作成委員会が毎月開催され、2カ月先の給食メニューを作っています。そのメニューをベースに、各学校が実情（行事予定など）に合わせて、献立を決定します。献立作成委員会では、メニューの作成にあたり、栄養面や量の確認をはじめ、食材の調達・調理方法、アレルギーへの対応、子どもたちの声の反映など多岐に渡って検討が行われています。

支えるヒト

People



山本農園
山本 聡さん(33歳・生守)

市内で農園を営む山本さん。地域の学校にトマトやキュウリを出荷するほか、課外授業なども受け入れています。「子どもたちが、わたしが作った野菜を食べて大きくなる姿には感動がありますね」と、やりがい話します。目標を尋ねると、「子どもたちに憧れられるような、こだわりの持ったカッコいい農業者を目指しています」と、力強く答えてくれました。

子どもたちの成長がうれしい



学校栄養職員
菅原 沙織さん(28歳・小浜小学校)

給食の献立作成を中心に、衛生管理面の指導や食の教育活動などを行う菅原さん。「食べやすさや栄養はもちろん、旬の地場産物や教育的意義も含めて献立を考えています」と、教えてくれました。子どもへの思いを聞くと、「みんな食べた給食を、大人になっても楽しい思い出として持ち続け、食を通してふるさとに愛着を感じてほしいですね」と、話してくれました。

食を通してふるさとに愛着を

特集 みんなの給食



栄養強化献立はじめました

県と市では、「知力・体力日本一」の福井県の子どもを育てるために、今年4月から栄養強化献立を各学校で毎月実施しています。※行事などにより日が変わる場合があります

家庭でもできる元気食生活



食べる順番を大切に！

- ①食物繊維（野菜）
- ②タンパク質（肉・魚）
- ③炭水化物（ごはん）

の順に食べると、ゆっくり消化、吸収されるので、血糖値の急激な上昇をおさえられます。

よく噛んで食べましょう

食事は1口ずつ、20〜30回ほど噛みましょう。噛むことで出る唾液が有害物質の除去に役立つなど、さまざまな健康効果が期待できます。

もっと食育について知りたい！

市では、元気で豊かな食生活を実践するための講習会を各地区公民館などで開催しています。詳しくは、食のまちづくり課 ☎53・1000まで。



▲市が作成した元気食生活実践ガイド（ダイジェスト版）



内外海小学校
1〜6年生の皆さん

みんなで給食いただきます