

# 魅力ある 学校給食を 提供します！

学校給食は食育の「生きた教材」として活用できることから、安心・安全な地場産材を使用し、子どもたちに食物の生産等にかかわる人々への感謝の心を育むとともに、生産者との交流・会食を通じ社会性を身に付けてもらうことを狙いとしています。今年度は、物価上昇に伴い給食の食材も高騰しているため、保護者の負担を軽減しつつ給食の質を落とさず、また、給食費を値上げすることの無いよう食材費の高騰分の一部を補填しています。また、笠間産の食材を使用した給食の提供など、笠間の魅力ある献立を通して食文化を継承していくため、栄養教諭が中心となり安心・安全な学校給食を提供しています。



## 主な取り組み



### Initiative 01

#### [ 学校給食費負担軽減事業 ]

物価上昇に伴う保護者の負担軽減のため、食材費の高騰分を補填  
20,037千円 (1食あたり30円)

### Initiative 02

#### [ 学校給食生産者支援事業 ]

市内事業者・生産者の支援のため、笠間市産食材を使用した献立提供 12,942千円

1. 笠間市産豚肉
2. 笠間市産栗
3. 常陸牛

これらの食材を使用することで、普段は給食に提供できない献立やデザートを提供することができました。

※その他、モンブランの提供もしています。

### Initiative 03

#### [ 台湾との食を通じた文化交流 ]

台湾フルーツ (バナナ・マンゴー・パイナップル) の提供、台湾の方と交流給食を実施

### Initiative 04

#### [ 有機米&有機野菜の提供 ]

岩間産有機米・有機野菜 (ほうれん草・小松菜) を使用した献立

期日: 令和4年12月8日

場所: 岩間中学校



児童・生徒の健康増進および食育の推進を図るために望ましい栄養素量として、国が学校給食摂取基準を定めています。右の数値は、主な栄養素について、小学校中学年と中学生の学校給食摂取基準 (1食あたり) を表しています。

学校給食の献立は、笠間市産コシヒカリをはじめとする、季節の食材や地域の農産物を活用し、郷土料理や行食など多く取り入れています。

また、色合い・味・調理法などに工夫を凝らして作られていて、普段の食事では摂取しにくい豆類・海藻類などを積極的に使用し、どの献立も、子どもたちに必要な栄養素をバランス良く摂取できるように計算されています。

### 学校給食摂取基準 (1食あたり)

#### 小学校 中学年

エネルギー ..... 650 kcal  
たんぱく質 ..... 学校給食摂取エネルギー全体の 13%~20%  
脂質 ..... 学校給食摂取エネルギー全体の 20%~30%  
食塩相当量 ..... 2.0 g 未満

#### 中学生

エネルギー ..... 830 kcal  
たんぱく質 ..... 学校給食摂取エネルギー全体の 13%~20%  
脂質 ..... 学校給食摂取エネルギー全体の 20%~30%  
食塩相当量 ..... 2.5 g 未満

# 有機米や有機野菜の提供に取り組んでいます

市では学校給食の食材選びの際、地産地消を第一に心掛けて積極的に取り入れています。最近では、地産地消の取り組みの一つとして、健康や環境にやさしい有機農産物への関心が高まっており、「オーガニック給食」として、有機米や有機野菜を使用した献立を提供する市町村が増えています。

昨年は「有機農業の日」（12月8日）に岩間中学校で、農薬や化学肥料を使わずに育てたお米と野菜を使った給食をモデル的に提供しました。当日は、生産者の方にも来校してもらい、交流給食を行いました。初めての試みでしたが、SDGsにも繋がる取り組みであり、生徒が生産者との交流を通して、より安心・安全な食材を知ることができる有意義な機会となりました。今後は、提供できる学校を増やしていく予定で、来年度は北川根小学校をモデル校に選定し、特別栽培米・有機野菜の提供を進めていきます。

※有機栽培米…農薬、化学肥料を3年以上使っていない田んぼで栽培。JASの認定を受けている。

※特別栽培米…農薬、化学肥料を不使用、もしくは使用を生産地の慣行栽培の5割以上減らして栽培。

生産農家さんが来てくれました

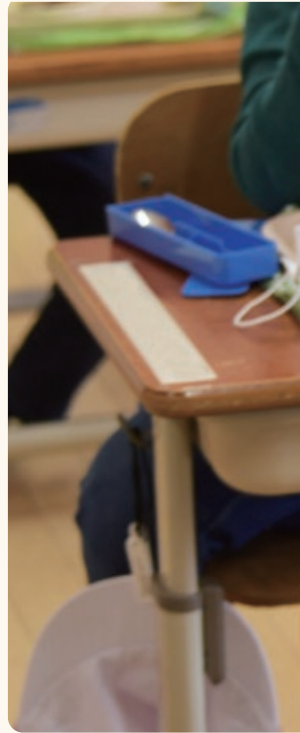


## 「オーガニック給食」

(岩間中学校で実施)

◎メニュー

- ・無農薬のご飯  
(※普段は笠間市産コシヒカリを使用)
- ・無農薬野菜を使ったガーリックサラダ
- ・無農薬野菜を使ったほうれん草の味噌汁
- ・ハンバーグきのこソース
- ・牛乳



有機野菜生産者  
株式会社ヴァレンシア 奥谷さん

生徒たちの前で野菜のことを話すときは、とても緊張しました。久しぶりに学校で、そして中学生の皆さんと一緒に給食を食べることができてうれしかったです。

私は、皆さんのお父さんとお母さんが中学生だったころから、無農薬のお米作りに興味をもち、試行錯誤して最近ようやく実績ができました。皆さんに味わっていただきたいと思います。

有機栽培米生産者  
生駒さん



子どもたちの声

「ご飯やサラダが特に美味しかった」  
「白米がとても美味しかった」

というコメントからも、生徒たちに地元の農産物のおいしさや生産者の思いが伝わるひとときとなりました。

問 学務課 おいしい給食推進室  
(TEL.0296-72-1500)

