

子どもの成長を支える学校給食

～学校給食費全学年無償化へ～

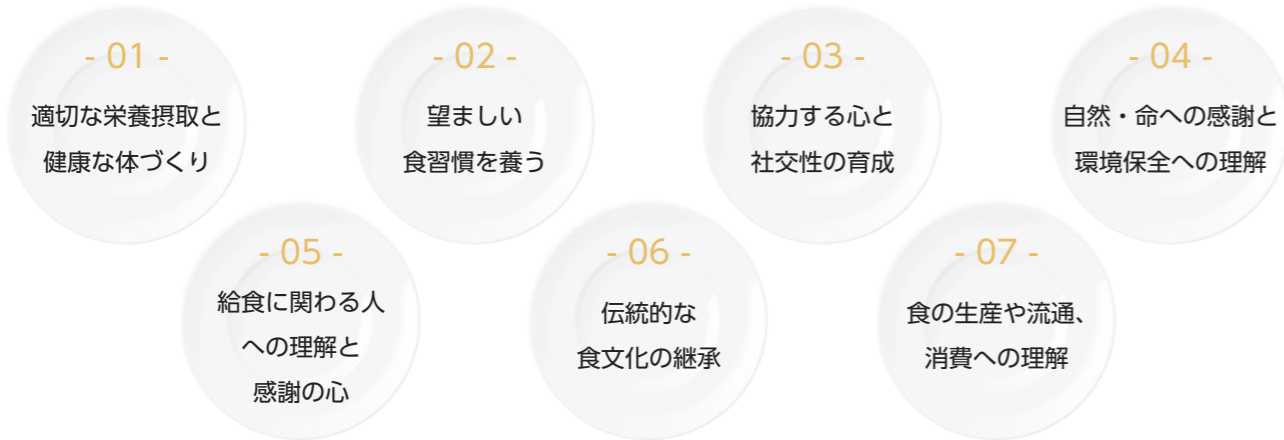
佐世保市では、子育て世帯の負担を軽減し、子どもたちが健やかに成長できる環境を整えるため、令和6年度から段階的に学校給食費の無償化を進めてきました。令和8年度には、市立小・中学校などの全学年において無償化を実現しました。今回の特集では、制度の概要とともに、安全・安心で栄養たっぷりの「佐世保の給食」が持つ役割と魅力について詳しくお伝えします。

意外と知らない？ 「学校給食」の役割とは…



未来を育む「生きた教材」

学校給食は、単にお腹を満たすための食事ではありません。子どもたちが健康に成長し、生涯にわたって健やかな生活を送るための基礎を作る「教育活動」の重要な一環です。学校給食法では、次の7つの目標を設定しています。



知っておきたい！ 「学校給食費無償化」

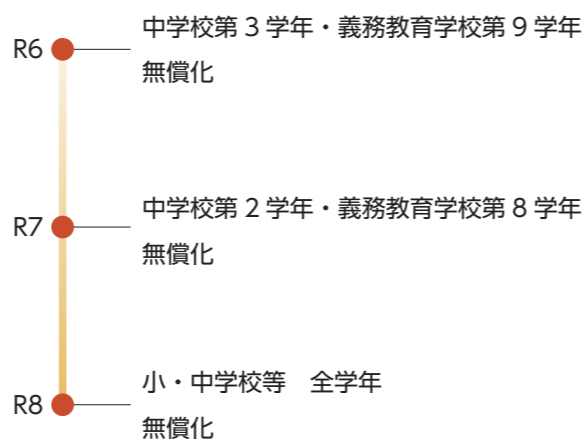
制度の概要

対象 市立小・中学校等に在籍する児童生徒
手続き 学校給食費を無償化にするための届け出は不要です。
また本市では、食物アレルギーや不登校、市立外の小・中学校に在籍などさまざまな理由で、学校給食費無償化の支援を受けていない児童生徒の保護者に対して、「学校給食費相当額助成事業」を実施しています。



市 HP
(学校給食費相当額助成事業)

導入経過



インタビュー

学校給食に関わる皆さんに、それぞれの立場からみた学校給食の魅力や役割についてインタビューしました(取材：4月15日(水)、中里小学校)。



みんなと食べる給食が楽しみ

小学6年生
久保田 史華^{ふみか} さん

私は、学校生活の中で給食の時間を一番楽しみにしています。どのメニューもとてもおいしくて、教室でクラスみんなと机を並べて「おいしいね」と笑い合いながら食べられることが、何より幸せです。

私が特に大好きなメニューは「五目うどん」です。家や外食ではなかなか出合えない給食ならではのメニューなので、献立表に五目うどんを見つけると、当日までずっと楽しみにしています。その他にも、給食以外では食べることがない工夫を凝らしたメニューがたくさんあるので、次はどんな味に出合えるのかといつも楽しみにしています。

生産者や調理士さんなど、給食に携わってくださる皆さんと食材に感謝の気持ちを忘れず、これからも一粒残さず大切に味わっていききたいと思います。



いろいろな食材に出合ってほしい

栄養教諭
古川 弘美^{ひろみ} 先生

献立を考える上で私が最も大切にしていることは、「まずは一口でも食べてもらうこと」です。食べてもらえなければ栄養も届かず、食との出会いも生まれません。

子どもたちには、給食を通して、いろいろな食や素材に触れてほしいと思っています。私もそうですが、家庭での食事はどうしても好み固定され、食材が偏ってしまいがちです。だからこそ給食では、旬の味覚や地元の食材、季節の行事食などを積極的に取り入れ、新しい味との出会いの場を作るよう心がけています。

給食は、生産者や栄養士、調理士、先生、そして食材の大切な命など、多くの支えがあって子どもたちに届きます。私はその一端を担う誇りを持ち、これからも子どもたちの心と体を育む「生きた教材」としての給食を届けたいと思います。



負担が軽くなり助かった

保護者
平野 久美^{くみ} さん

学校給食は、朝早く起きて子どものお弁当を作らなくても、温かい手作りの料理を提供してくれるので、大変助かっています。また、今年度から給食費が小・中学校全学年無償化になり、物価高で食材費が高騰しているのので、経済的にも負担が軽くなって感謝しています。

家庭でのご飯はどうしても同じような食材やメニューに偏ってしまっていますが、給食ではいろいろな食材を使ったさまざまなメニューで、栄養バランスなどを考え抜かれた食事を提供してくださるので、子どもの成長はもちろん、食育という面でもいい勉強になっていると思います。

家庭でも「今日の給食がおいしかった」とか「給食の時間にお友達と話したことが楽しかった」など、給食のことをいつも楽しそうに話してくれるので、親としてうれしく思います。



食の大切さを伝えることができる

教諭
森澤 佑二^{ゆうじ} 先生

私たち教職員も子どもたちと一緒に給食を食べるので、その際に箸の持ち方や器に手を添えるなどといった食事のマナーを丁寧に伝えています。

また、生産者の人たちが食材の命、調理士さんへの感謝など、食に関わる人々への感謝の心を育むことも、給食時間の大切な役割です。

給食の時間は同じ学校の仲間と一緒に会食を楽しむ大切なひとときです。この時間の触れ合いを通して、豊かな友情を育んでほしいと思っています。

子どもたちには、佐世保で育った一人として地元の食材の素晴らしさを知ってもらい、そしていずれは彼らが次の世代へその魅力を語り継ぐ大人に成長してくれたらうれしいです。

おいしい!安全! こだわりの佐世保の給食

学校給食には、地元の食材を積極的に取り入れたメニューや、衛生・安全管理を徹底した調理工程、子どもたちに食の大切さを伝える食育活動など、多くのこだわりが詰まっています。子どもたちに人気のメニューと併せて紹介します。

素材へのこだわり(地産地消)

学校給食の献立には、地元食材を使ったメニューを積極的に取り入れることで、児童生徒が郷土への愛着を深める取り組みを進めています。また、生産者と触れ合い、感謝を伝える活動は、食を支える人たちの思いを知る大切な機会です。地産地消の実践を通じて、食べ物の命を尊ぶ心と、豊かな人間性を育んでいます。

※産地は主なものを記載しています。



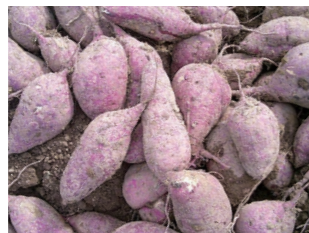
佐世保市産「牛乳」



吉井町産「イチゴ」



小野町産「カブ」



江迎町産「サツマイモ」



指方町産「レンコン」



柚木町産「メロン」

衛生・安全面へのこだわり

小まめに手を洗うなどはもちろんのこと、普段の生活ではなじみがないような細部まで徹底された衛生・安全管理のもと、日々の学校給食を作っています。ここでは数ある取り組みの一部を紹介します。

道具・場所の使い分け



汚れや菌などの混入を防ぐため、作業をする場所と調理に使う道具を、下処理や調理など作業工程ごとに使い分けています。

野菜などの洗い方



給食に使う野菜はそれぞれ3回ずつ洗っています。特にキャベツなど、葉を使う野菜は、1枚ずつ丁寧に洗います。

刃こぼれチェック



特に危険な刃物は、各食材の切り終わりに、刃こぼれがないか必ず複数人でチェックして、混入させないように注意を払っています。

加熱温度の確認



加熱調理が十分でないと、食中毒を引き起こすなどの危険性があるため、加熱調理後は必ず離れた3カ所で温度を確認しています。

※給食の作り方には、各学校の敷地内で給食を作る「自校方式」と、複数校分をまとめて1つの給食センターで作る「給食センター方式」がありますが、どちらも国が定める衛生管理基準に基づいて調理しています。

食育へのこだわり

国が定める学校給食摂取基準に基づいて作る栄養満点の学校給食を「生きた教材」として活用し、さまざまな食育を行っています。

栄養



栄養バランスを整えつつ、家庭で不足しがちなカルシウムや鉄分もしっかり取れるように作っています。

指導



正しい食習慣や衛生、食文化など、食への実践力や理解を深める指導を給食時間や授業で行っています。

お便り



掲示物や食育だよりを通じて、子どもと家庭の双方へ情報を届けることで、食への理解を深めています。

人気の給食



子どもたちに一番人気の給食といえば、なんといってもカレーです。季節に応じた旬の食材やさまざまなお肉を使った種類豊富なカレーを作っています。

また、小学1年生が入学して初めて食べる給食は、大人気のカレーにするのが毎年の定番です。

※写真は、4月15日(水)の「チキンカレー」。

広報させばプラス



普段は見る事ができない衛生・安全管理を徹底した調理現場と、子どもたちがうれしそうにカレーを味わっている様子を動画で紹介します。ぜひご覧ください。



YouTube「佐世保市チャンネル」
広報させばプラス

学校給食費の無償化は、次世代を担う子どもたちを社会全体で温かく育み、子育て世帯を支えるための大切な施策です。学校給食費が無償化されても、地産地消や徹底した衛生・安全管理、食育といった給食の質が変わることはありません。これからも安全でおいしく、栄養バランスの整った「生きた教材」である学校給食を届け、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていきます。

特集に関する問い合わせ 学校保健課 ☎ 24-1111