

おおさき食育通信

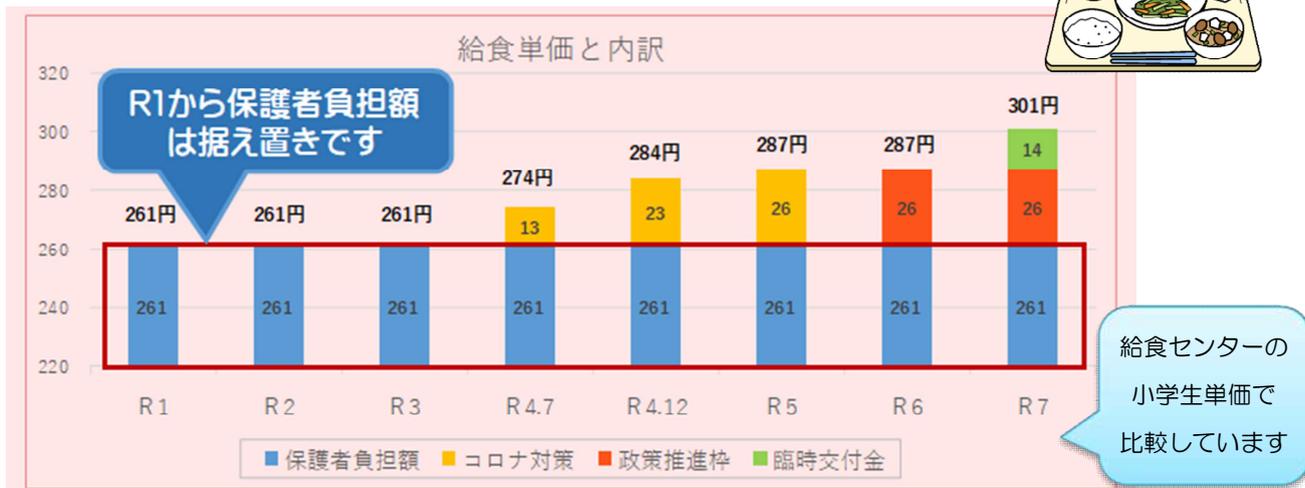


保護者の皆様に、年4回市内の学校給食の様子や食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

令和7年6月発行

学校給食費及び保護者負担額について

大崎市の学校給食費は以下のような内訳となっています（給食センターの小学生単価で比較）。今年度も大崎市に寄せられたふるさと納税を活用し、給食費の10%程度をまかなっています。更に、国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を食材費高騰分に活用することで、保護者負担額は令和元年度から据え置きとなっています。

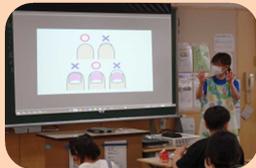


みんなで食育！ みんなと食育！ 大崎東学校給食センター

大崎東学校給食センターでは、さまざまな機会を活用して、子どもたち・学校・保護者の方と結びつきを持ち、食育をすすめています。

この他にも、地域の農家さんが栽培している地場産食材を積極的に使用し、給食をとおして大崎耕土の食文化の継承も行っています。

給食時間（学校訪問）



食育動画の上映や、調理員さんからのお話もありました。子どもたちの完食報告や感想を聞く機会にもなっています。

給食試食会



保護者対象の試食会を開催しています。子どもと一緒に給食を食べ、食育講話を聞いていただきます。

給食こうかんノート（松山小学校）



子どもたちが書いた給食の感想や質問に、センター職員がお返事をします。

おいしく楽しい学校給食を通して～食育活動の紹介～

大崎市立古川第二小学校

古川第二小学校は校舎中央に給食室があり、給食の時間が近づくと良い香りが漂ってきます。「二小の自慢」のひとつに給食があげられます。食育は、担任の先生と栄養の専門的な知識を持つ栄養教諭が連携して行っています。そのため、児童は授業や給食の時間、休み時間、行事など様々な場面で食にふれる機会があり、楽しく食について学んでいます。その一部を紹介します。

●学級活動での食育の授業



●家庭科の調理実習



●給食時間の指導「大豆」



●国語で働く人にインタビュー



●給食委員によるO×クイズ



●学年PTA行事「給食試食会」



給食・減塩レシピ

ごぼうのサラダ

適塩生活

❀減塩ポイント❀

- ・ハムの塩味を活かして！
- ・すりごまで風味をプラス！

【材料】1人分

☆ごぼう	25g
☆きゅうり	10g
☆にんじん	10g
・コーン	5g
☆ロースハム	5g
○三温糖	0.1g
○こしょう	少々
○しょうゆ	1g
○マヨネーズ	9g
・白すりごま	0.5g

【作り方】

- ①☆の食材をせん切りにする。
- ②きゅうりとコーン、ロースハムは冷蔵庫で冷やす。
- ③ごぼうとにんじんはそれぞれ茹でて、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④白すりごまを乾煎りする。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
(乾煎り：弱火にかけた鍋やフライパンに白すりごまを入れ、へらで動かしながら加熱する。香ばしい香りがしてくるまで。)
- ⑤○の調味料をよく混ぜ合わせてたれを作る。
- ⑥全ての材料を和えたら完成。

ごぼうの歯ごたえを残して仕上げましょう♡

*保護者向け食育通信 【令和7年度 第1号】(通巻第53号)

発行：大崎市学校栄養士会

事務局：大崎市教育委員会教育部 教育総務課

TEL0229-23-2211 FAX0229-23-1011



大崎市
Osaki.city

大崎市
適塩生活の
すすめ

