

おおさき食育通信



保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食
及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

令和4年6月発行

改訂しました!

第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画改訂版（概要）その①

【計画改訂の背景】 大崎市では、教育の振興に関する大綱の中で「知」「徳」「体」のバランスのとれた子どもの育成を基本目標に掲げています。それを受け、子どもの健やかな成長のため、基礎体力の向上を図り、食育を通じ丈夫で健康な体を育てるための学校給食のあり方を基本構想・基本計画として示しています。

食を取り巻く社会環境が変化していく中、大崎市の子どもたちの食生活も「朝食欠食」や「食事内容の偏り」などの課題を抱えています。新型コロナウイルスの流行も学校給食を含めた食生活に影響を及ぼしています。

また、現在求められているSDGsやカーボンニュートラルの考え方を取り入れることで、身近な食をとおして人や環境、社会にとってより良い世界をつくることにつながると考えます。こうした状況を踏まえ、健全な学校給食の運営を持続していくため「第2期学校給食基本構想・基本計画」を改訂しました。

【基本理念】 ～子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食～

【計画期間】 令和4年度から令和8年度までの5年間

【基本計画】1 食育の推進

1. 給食内容の充実

- ・給食を提供する子どもたちに必要な栄養量の実態把握
- ・和食中心でバランスの良い給食の提供
- ・様々な食材や料理を取り入れた献立
- ・調理技術の向上

2. 基本的な生活習慣の確立

- ・「はやね・はやおき・あさごはん」運動
- ・子どもの発達に合わせた望ましい食習慣の指導及び保健教育の充実
- ・ウェブサイトなどの活用を含めた保護者向け食育通信などによる情報提供

3. 楽しく食べる環境づくり

- ・バラエティーに富んだ給食の提供
- ・動画などの活用を含む給食指導の充実
- ・正しい食事マナーの指導
- ・給食だよりなどによる情報提供とウェブサイトなどの活用
- ・地域での食事を共にするイベントへの参加奨励・紹介



4. 食にかかわる知識の習得

- ・タブレット端末などの活用を含めた給食指導や、食に関する指導
- ・児童・生徒の食物アレルギーに対する理解促進とその対応
- ・教職員、保護者等への食物アレルギー対応マニュアルの周知・活用
- ・学校田、学校菜園を利用した栽培体験の実施
- ・栽培活動におけるゲストティーチャー（地域人材）の活用
- ・料理教室の場の情報提供
- ・大崎に伝わる食文化を体験する場の提供

5. 食育推進体制の整備

- ・各学校における「食に関する指導の全体計画」による指導
- ・食育の日（毎月19日）の周知
- ・指導者を対象とした研修会等の開催
- ・地域や関係機関と連携した食育事業の実施
- ・子どもたちを取り巻く健康課題の周知
- ・家庭や地域へ地場産食材についての情報発信



2 栄養をゼロに



3 すべての人に健康と福祉を



4 質の高い教育をみんなに



17 パートナーシップで目標を達成しよう

健康課題を考えよう!

適塩について

(担当:健康推進課)



給食レシピをチェック!



給食ができるまで ～動画で給食室を紹介～



大崎市立古川中学校

給食ができるまでの様子をまとめた動画を作成し、給食時間に全クラスで見てもらいました。実際には見るのが難しい給食室での調理の様子や、たくさんの方がかかわって給食ができていくことなどを紹介しました。

生徒たちからは、「食材の量がすごい!」「全部機械で切っていると思っていたので、材料を包丁で切っているとは思わなかった!」「調理員さん、力持ち!」などという声が聞かれました。

給食に興味を持ち、残さずしっかり食べるきっかけになればと思います。



いっぱい食べてね～!

学校給食
人気レシピ



「とりの肉の黒酢あんかけ」



<作り方>

- ① とり肉はAの調味料で下味をつけておく。
- ② とり肉にかたくり粉をまぶし、180℃に熱した油で揚げる。
- ③ 鍋にBの調味料を入れ、ひと煮立ちさせ、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- ④ 揚げたとり肉に黒酢あんをかけ、白いりごまをふりかける。

給食まつりの期間中に、児童が考えた献立を給食で実施しました。今回は、その中から1品をご紹介します。黒酢でさっぱり!ごはんも進みます。野菜を使った料理を添えて『ベジプラス』で召し上がれ!

大崎市立古川第五小学校

< 材料 > 4人分	
とりもも肉	50g 4枚
A	おろし生姜 小さじ1
	しょうゆ 小さじ2
	酒 小さじ1
かたくり粉	適量
揚げ油	適量
B	砂糖 大さじ1
	しょうゆ 小さじ2
	黒酢 小さじ2
水	大さじ2
水溶きかたくり粉	適量
白いりごま	小さじ1



*保護者向け食育通信 【令和4年度 第1号】(通巻 第41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

TEL0229-72-5032 FAX0229-72-4004



大崎市

Osaki.city