

地物使ってます
学校給食への地場産物の活用県内 1 位

■令和3年度地場産物利用状況等調査(品目ベース)

市内産の活用状況 登米市 49.3%
 県平均 12.9%



東部津山学校給食センター
 千葉悦子 栄養教諭

学校給食の始まり
 1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、弁当を持ってこられない子どもたちに昼食を提供していたのが学校給食の始まりとされます。

現在の学校給食は、単に食事を提供することだけが目的ではなく、正しい食習慣を身につけること、食生活の改善、食生活の乱れ、肥満・痩身傾向の児童が増えているなど、子ども

食について学ぶ大切な時間

全国では、偏った栄養摂取や朝食を食べないなどの食生活の乱れ、肥満・痩身傾向の児童が増えているなど、子どもに付けることや明るい社交性を養うこと、食料に対する正しい理解を持つなど教育としての側面を持っています。

登米市の学校給食

学校給食は、栄養教諭・学校栄養職員が学校給食法に基づき、学校給食の目的を踏まえて献立を作成しています。栄養バランスだけでなく、衛生管理や食物アレルギー、地場産物の活用などにも配慮し、安全で安心な給食の提供に取り組んでいます。

登米市では、学校給食センター15施設において、市内5幼稚園、22小学校および10中学校へ約5500食を提供。1食当たりの給食費は、小学校267円、中学校330円と規定されています。決められた予算の中で、食育を考慮したおいしくみんなに喜ばれる給食を作っています。



給食のはなし
 ~食について考える~

実りの秋。市内の田園は一面が黄金色のじゅうたんを敷き詰めたように彩られました。秋はさまざまな食材の収穫の季節。県は11月を「みやぎ食育推進月間」と定め、望ましい食習慣や地域食材について見つめなおす取り組みなどを進めています。今号では、学校給食を通して食について考えます。

令和3年(2021)



第16回全国学校給食甲子園で宮城県代表、北海道・東北ブロック代表に選出されました。
 麦ご飯、牛乳、東和のごんぼゴロゴロ丼、東和町産ちぢみ雪菜のごま和え、呉汁、登米市産のりんご
 献立：東部東和学校給食センター

令和元年(2019)



第7回宮城県学校給食「伊達な献立」コンクールで宮城県PTA連合会長賞を受賞しました。
 ごはん、牛乳、かつおのごまみそソースがけ、彩り野菜のさっぱり漬け、にら入り塩はっと、オレンジ
 献立：西部学校給食センター

■登米市の学校給食

昭和44年(1969)



ミートスパゲッティ、牛乳、フレンチサラダ、プリン
 写真提供：独立行政法人日本スポーツ振興センター

昭和27年(1952)



コッペパン(ジャム)、ミルク(脱脂粉乳)、クジラ肉の竜田揚げ、千切りキャベツ

明治22年(1889)



おにぎり、塩鮭、青菜の漬物

■学校給食年代別モデル献立