



野菜生産農家
丸山 米子さん(74)
東和町・錦織3区

真心込めて作ってます

学校給食に玉ネギや長ネギ、ゴボウ、ジャガイモなどを提供しています。丈夫で元気な体をつくるためには、しっかりした食生活が大切です。野菜は口から体の中に入ってくるもの。安全で安心な野菜を提供できるよう土づくりからこだわり、良質な肥料を使い、的確な消毒を大切にしています。野菜を育てる仕事は大変ですが、子どもたちが笑顔で給食を食べる姿を思い描くと疲れが吹き飛びます。農業体験では、作業のことだけではなく食の大切さについても伝えています。登米市の未来を引き継ぐ子どもたちが、私の長ネギやゴボウのように真っすぐに強く育つことができるようこれからも食を通して応援していきたいです。



※収穫の様子

■クラスに給食が届くまで



野菜などは3回洗います



1釜で1000人分を調理



クラスごとのバットに配缶



学校へ向けて出発



台車で各クラスへ運搬

異常なし



学校などへの配送前に検食



配膳や片付けも食育の一つ

いただきまーす



給食のはなし

「私たちが献立を作ってます」



地域と連携 登米市の献立

学校給食への地場産物の活用は、県内で登米市が突出してトップです。登米市は作られている野菜や果物の種類が豊富で、肉類も生産されている。農業が盛んな地域であり、油麩やはっとなどの地域に根付いた食文化もあります。こうした恵まれた環境は学校給食に生かされるだけでなく、食育授業などから地域を学ぶことにもつながっています。市では、給食を通して地域との結びつきを学び、望ましい食習慣や食生活などについて理解を深めてもらう取り組みを推進。毎月1回「登米市地域食材の日」を設け、市内で生産・加工・出荷される食材(農・畜産物)を積極的に利用しています。また、地域で生産された牛肉を味わう給食の提供や登米総合産業高の生産米や生徒考案レシピの給食への活用など多方面と連携し地産地消を進めています。

食べながら学ぶ 給食は「生きた教材」

子どもの頃に身に付けた食習慣は大人になっても影響されると言われ、大人になる前

に適切な濃さで味を覚えることはとても重要です。市では、健全な食生活の実現に向けて、野菜を毎食食べることや適塩への取り組みを進めています。学校給食においても適切な塩分量と野菜の摂取に配慮。野菜が嫌いな人でも抵抗なく食べられるようにデザートに野菜を使用する献立の研究や開発などの工夫もしています。また、市の事業と学校給食の連携による「野菜たっぷり適塩ナトカリレシピコンテスト」を実施。家族みんなで栄養バランスの取れた献立や地元で採れた野菜をおいしく食べる調理法などを考える機会になっています。

栄養たっぷり おいしい学校給食

学校給食は、児童生徒の皆さんに「今日の給食はなんだろう」「早く食べたいな」と思ってもらえて、毎日学校に行きたくなるような献立を目指しています。また、食べる時には食材の生産者や調理してくれた人々への感謝の気持ちを持つことが大切です。食べることで学ぶ教材として、これからも安全で安心、おいしく、栄養たっぷりの給食の提供に取り組んでいきます。

給食Interview

豊里小6年
須藤 瑠奈さん



デザートフルーツポンチが好きです。家族が給食費を出してくれていることや、赤・黄・緑の栄養素のことなども考えながら、嫌いなものでも残さないよう頑張っています。

豊里小6年
菅野 愛莉さん



ご飯支度を手伝うので、たくさん給食を調理するのは大変なことだと思います。給食を取り分けるときは感謝の気持ちを忘れず、どんなメニューでも均等に分けられるよう気を付けています。

子どもの頃からの食育(令和4年実施事業)

豊里こども園3歳児と子支援のサツマイモ掘り



芋掘りは香林寺所有の畑で行われ、農作業を体験した園児は「こっちの方が大きい」「この芋重い」など力を合わせて収穫した芋をお互いに見せ合いました。採れた芋はさつま汁にして味わい、収穫の喜びを学びました。

米谷小学校2年生 食育授業



市内小中学校では、栄養教諭などが担任と一緒に食育授業を行っています。授業は学年に合わせた内容で実施。学校給食を「生きた教材」として、子どもたちが生涯にわたる健康について学ぶよう取り組んでいます。