豊富で、肉類も生産されていれている野菜や果物の種類がてトップです。登米市は作ら

てトップです。登米市は作ら用は、県内で登米市が突出」学校給食への地場産物のほ

菜たっぷり適塩ナトカリレシと学校給食の連携による「野もしています。また、市の事業

給食Interview

て理解を深めてもらう取り組い食習慣や食生活などについとの結びつきを学び、望まし

域食材の日」を設け、市内で生みを推進。毎月1回「登米市地

産・加工・出荷される食材(農・

おいしい学校給食栄養たっぷり

える機会になって

しく食べる調理法などを考

ことにもつながっています。食育授業などから地域を学ぶ食に生かされるだけでなく、

市では、給食を通して地域

献立や地元で採れた野菜をおんなで栄養バランスの取れたピコンテスト」を実施。家族み

付い

た食文化もあります。こ

献立の研究や開発などの工夫

トに野菜を使用する

でも抵抗なく食べられるよう

摂取に配慮。野菜が嫌

ても適切な塩分量

乗と野菜の 場と野菜の

うした恵まれた環境は学校給

油麩やはっとなどの地域に根る農業が盛んな地域であり、

須藤 瑠奈さん

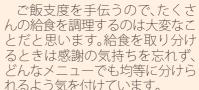
をど多方面と連携し地産地消 は考案レシピの給食への活用 を味わう給食の提供や を味わう給食の提供や など多方面と連携しれ で生産され のます。また、地域で生産され

学校給食は、児童・生徒の皆ちんに「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、毎日学校に思ってもらえて、毎日学校におしています。また、食べる時

を進めてい

給食は「生きた教材」食べながら学ぶ

くれた人たちへの感謝の気持には食材の生産者や調理して







野菜生産農家 Щ 米子さん(74) 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 真っすぐで素 直に強く育つ 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







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



合いました。採れた芋 つま汁にして味わい、収 穫の喜びを学びました。

市内小中学校では、栄養教

諭などが担任と一緒に食育 っています。授業は 学校給食を「生きた教材」と たる健康について学べるよ うに取り組んでいます。





豊里小6年

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

これからも安全で安心、

お

給食

べることで学ぶ教材として、

を持

つことが大切です。

デザートのフルーツポンチが 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 張って食べています。

菅野 愛莉さん

れるよう気を付けています。



米谷小学校2年生 食育授業