

村の学校給食



「今日の給食何かな〜」
 献立表を見ては喜んだり、ちょっとがっかりしたり
 ……。学校生活の中では当たり前のような存在の「給食」
 ですが、子どもたちにとっては、思い出として語り継が
 れる重要な存在であり楽しみの一つ。そして、一食一食、
 子どもたちの成長を願う多くの人たちの愛情が詰まっ
 ているのです。

学校給食のはじまり

わが国における学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧困児童を救済するために、無料で学校給食を実施したことが始まりだとされています。戦時中、一時中断となりましたが、戦後、経済的困窮と食糧不足で子どもたちの栄養状態が悪化したことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、昭和21年12月から学校給食が再開されるようになりました。

南阿蘇村の給食

村には、5つの小学校と3つの中学校があり、その児童生徒たちの体作りを支えているのが栄養教諭・学校栄養職員の先生と調理員です。村内には中学校区ごとに3人の先生と、4つの給食施設があります。献立を考える先生と、作る調理員が連携を取り、二人三脚で一食一食を作り上げます。米は100%南阿蘇村産、野菜は熊本県産や、南阿蘇村産を中心に使用するなど、地産地消に取り組んでいます。食の楽しみと、食文化の継承を目的に、県内をはじめ全国各地の郷土料理などを、給食に取り入れています。

南阿蘇村の子どもたちに人気の主なメニュー

- ・タイピーエン
- ・揚げパン
- ・海藻サラダ
- ・から揚げ
- ・カレー
- ・フルーツポンチ
- ・ガーリックトースト
- ・カロテンサラダ
- ・キムタクご飯
- ・マカロニグラタン
- ・明太子スパゲティ



九州農政局長賞を受賞

久木野小学校

平成25年8月5日から9月6日にかけて実施された「第6回地産地消給食等メニューコンテスト」(都市農山漁村交流活性化機構・全国地産地消推進協議会主催)の学校給食・社員食堂部門で、久木野小学校が九州農政局長賞を受賞しました。

コンクールは、地産地消の取り組みや、地域の生産者との連携、児童や保護者への食育の取り組みなどが審査の基準。同小学校は、地産地消の取り組みをはじめ、「くまもと食の名人」を講師に迎えた料理講習会や、生産者を招いた交流給食、食育の年間指導計画に基づいた授業



受賞メニュー (麦ごはん・牛乳・ピーマンバーグ・ふさ切り大根の煮物・根菜みそ汁・トマト)

や、資料の提供など、さまざまな活動に取り組んでいます。受賞したメニューでは、あか牛と豆腐を使った「ピーマンバーグ」や、ふさ切り大根を使った煮物、保護者でもある生産者から仕入れたトマトなどを組み合わせ、地元産、食文化を継承するメニューが評価されました。

栄養いっぱいの給食に感謝

小学校最後のよい思い出を作りたいと思い、給食委員になりました。給食週間の活動の中で、給食の歴史が載ったポスターを見た



久木野小 給食委員長
平山 太歳くん (6年生)

昔の給食に比べて、今の給食は量も栄養もたくさんあるから、感謝しないとイケないなあ」と、感じました。「食」の授業では、朝ごはんの大切さを学びました。ぼくは、それから朝ごはんをたくさん食べるようになりました。給食では、サクサクとした食感の「きなこ揚げパン」が大好きです。6年間給食を作ってくれた調理員さんや、先生、地域の皆さんありがとうございました。中学生になってもしっかりと味わい、楽しんで食べたいと思います。

給食にたくさんの愛情を

南阿蘇村に着任して久木野小学校の献立を作成しています。はじめに取り組んだことは、パンに一切ジャムやマーガリンを付けないことでした。「なぜ？」と思う保護者もおられました。ですが、村にはおいしい水や食材があります。子どもたちには、食材そのものの味を知ってもらいたいです。調理員の皆さんにも大変な苦労をかけました。安全性を確保するためにほとんどが手作り、加工品にしても手間加えたり、とにかく



久木野小栄養教諭
宮崎真理子さん

学校給食は、ただの「昼ごはん」ではありません。子どもたちには「嫌いなものでもひと口は挑戦しようね」と言っています。苦手だから逃げるのではなく、嫌いなものでもそれに挑む力を食で培う。甘い、すっぱい、味わうことで五感を使い、感性を育てる。これも食育、学校教育に位置づけられていることだと思います。

年間190回程度の給食で子どもたちが何を学ぶか、それが私たちへの課題であり使命だと思います。栄養教諭、調理員、地域、保護者がタッグを組んで、給食にたくさん愛情を注ぎこめば、必ず子どもたちに跳ね返ると信じています。

平成25年度 給食標語・献立 最優秀作品決定

教育委員会では、学校給食の役割について広く理解と関心を高めようと、1月24日から30日の全国学校給食週間にちなんで、食育全般を表す標語や献立を募集(村教育研究会食育推進部会主催)。村内全小中学校の皆さんから素晴らしい作品が寄せられました。

選ばれた標語は一覧にして、村内各小中学校と役場各庁舎に掲示し、最優秀献立は1月の給食に登場しました。受賞作品は次のとおりです。

標語の部

小学生の部

いただきます おなかいっぱい あいっぱい

給食で しきのあじを あじわおう

きゆう食は え顔になれる おまじない

給食は 四十五分の 楽園だ

母さんも うらやむこんだて ぼくハッピー

なぜだろう 給食たべると 温まる

中学生の部

給食は 色とりどりの 四季の味

給食で 地域の味を 楽しもう

おいしいね みんなの笑顔が かくし味

南阿蘇西小1年 増田ますだ

両併小2年 大津おつ

両併小3年 田尻あやせ

中松小4年 沼里たけし

白水小5年 村瀬むつせ

久木野小6年 岡田たけし

久木野中1年 古澤真奈香

白水小2年 後藤夢花

長陽中3年 松山望

久木野中1年 古澤真奈香

白水小2年 後藤夢花

長陽中3年 松山望

献立の部

小学生の部

冬野菜たっぷりランチ

久木野小6年 桐原あみ



- ごはん
- 牛乳
- たらの包み焼き
- 冬野菜のクリーム煮
- 小松菜サラダ

【実施日】 •白水1月21日 •久木野1月22日 •長陽1月28日

中学生の部

みんなで食べて！心も体もポカポカ定食

久木野中3年 市原まなつ



- 炊き込みごはん
- 牛乳
- 豆腐チゲ
- ほうれん草、小松菜とエリンギのソテー
- みかんゼリー

【実施日】 •白水1月22日 •久木野1月21日 •長陽1月30日