

子どもたちが献立作りに挑戦しました!



「栄養バランスバッチリ!中学生のための献立」と題して、八峰中生が家庭科で考えた、地元の食材や旬の食材を取り入れた13の献立が5月と6月の給食に登場しています。まだ登場していない献立についても9月の給食に登場する予定です。

生徒が考えた献立の紹介

- 塩ごはん (白神の塩を使用)
- みそ汁
(JA秋田やまもと産の味噌、地元産のギバサ、おらほの館のしいたけ、町内で作られた豆腐などを使用)
- ヨーグルト(鳥海高原)
- から揚げ (ひより会の地元産ハタハタ)
- 五目きんぴら
- 牛乳



6つの基礎食品群をすべて取り入れました。旬の食材や地場産物が入っています。

6つの基礎食品群 【1群】たんぱく質 【2群】カルシウム 【3群】カロテン 【4群】ビタミンC
【5群】炭水化物 【6群】脂質

町の学校給食は、八峰中学校のFacebookに毎日掲載されています。ぜひ、ご覧ください。

給食費の負担軽減で家庭をサポート!

町では平成27年度から、子育て支援施策により給食費の半額を補助しています。

(1食分)	各家庭から集金	町で半額補助	町負担※
小学生264円	= (117円 + 118円)	+ 118円	29円
中学生335円	= (132円 + 133円)	+ 133円	70円

※「子育て支援施策」の半額補助のほかに、食材費等の高騰による不足分を町が負担しています。

■問合せ先 給食センター ☎76-3821

特集

みんなで食べると楽しいね!

~給食センターの取組を紹介します~



子どもたちの笑顔あふれる安全でおいしい学校給食をめざして

私たちの食生活をめぐる環境は大きく変化しています。また核家族化やライフスタイルの変化に伴い、家族と食卓を囲む機会の減少、朝食欠食などの食習慣の乱れ、偏った栄養摂取、肥満や痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。この現状を受けて、国は平成17年度から食育基本法の制定や食育推進基本計画を策定しました。子どもたちが食に関わる正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。八峰町立学校給食共同調理場(以下「給食センター」)では、給食を通して食に関する正しい知識の普及や地域の食文化の継承などを理解するための取組を進めています。

食育を学校給食に食べる力に生きる力を育む
町では「八峰みんなの食育プラン」の理念である「自然の恵みと地域のつながりを考え「食」と「食」に関わる人々」への感謝と思いやりの

心を深め、食べることの大切さを理解することにより、安全・安心な食べ物を選択する力や健全な食生活を身に付ける「ことを目指しています。この理念の達成に向け、「適切な栄養・美味しさ・安全で安心」を実現しながら、衛生管理の徹底や地域・家庭とのつながりを考えた学校給食を推進しています。

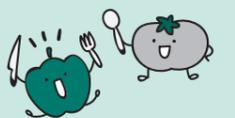
地場産物の活用にも力を入れていきます

町の基幹産業である農業および水産業への理解を深め食育につなげるため、町内業者から食材を仕入れています。ひより会からハタハタやカレイなどの魚類、おらほの館からは、しいたけやネギなどの野菜類を仕入れ、子どもたちに提供しています。



給食センターは八峰中学校の裏側にあり1日425食作られています

私たちが給食を作っています



給食を作っている給食センターのみなさん

池内のみ子栄養教諭が、子どもたちの栄養バランスを考え、地元食材への関心が高まるよう、献立を作成しています。また、調理員の皆さんは、食材に異物が入っていないか、野菜に傷みや虫はついていないかを確認し、丁寧に洗います。衛生管理の徹底、食材の豊富な知識により安全安心で美味しい給食を提供してくれています。