

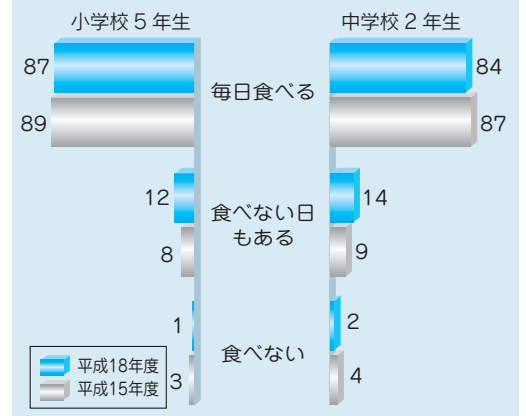
■学校給食の意義

食育基本法では、「今こそ、家庭、学校、保育所、地域などを中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課されている課題である」とされています。「食育」は、教育の3つの柱である知育、徳育、体育の基礎となるものです。学校給食は、食育にとって最も重要な時期にある子どもたちの心身の発育を形成するうえで大きな意義を持っています。

■学校給食による食の指導

子どもたちは、給食により栄養バランスのとれた食事を

朝ごはんを食べていますか？（単位：％）



「家庭での生活と食事についての調べ」

※平成15年度は合併前の鳥取地域の数値

摂取するだけでなく、学校や栄養職員による食の指導を通じて、不足しがちな栄養（食物繊維、カルシウムなど）をとることの必要性、地産地消など安全で安心な食事・食材、食べ残しによる環境への負荷や国際的な食事情、食品流通や食を通じた地域文化などを学んでいます。

そのほか学校では、食だけでなく、将来自分ですっかりとバランスのとれた食品を選択でき、自分で考えながら食事をとれる能力を身につけられるよう、おやつのとり方など、栄養指導にも力を入れています。

さらに、8（歯）のつく日は「かみかみ献立」として、麦ごはんやイカなど、噛むことを意識させるメニューにしているほか、19日は「食育の日」として、早寝・早起き、朝ご飯の大切さを気づかせるなど、生活習慣の指導も行っています。

■地産地消、食材の選定

本市では、食材として活用する野菜などは、作った人の顔が見える、地域のものできるだけ取り入れ、子どもたちへの

～給食にはどんな栄養があるのかな？～



◆この日の献立は…
（12月21日鳥取地域）
玄米ごはん 牛乳 さばのみそ煮
すきやき はりはりあえ

食べものの
はたらき

血・筋肉・骨・歯をつくる
牛乳 さば みそ
牛肉 やき豆腐
熱や力のもとになる
ごはん げんまい
ふ さとう
体の調子をととのえる
はくさい たまねぎ
ごぼう にんじん
こんにゃく えのきたけ
しろねぎ キャベツ
きゅうり だいこん

食の指導や感謝の心の醸成に生かしています。また、給食を大量に調理している鳥取地域の学校給食センターでは、じゃがいも、たまねぎ、にんじんの契約栽培に取り組んでいます。食材の選定に当たっては、当日の検収はもちろん、事前に品質、形状、味、価格の状況を確認し、地元産、県内産、国内産の優先順位で選定しています。

また、アレルギーの原因であるアレルギーの情報を症例のある子や保護者に提供するとともに、食品添加物の入っている食材は使用しないよう努めています。

これからの学校給食・食育の推進

次代を担う子どもたちの健全な成長のため、学校において、学校給食を通じた食の指導に取り組むのはもちろんのこと、それを家庭へも働きかけ、さらには家庭や地域と連携して子どもたちの食を考えたいくことが大切です。

また、旬の食材、地元の食材を活用して、日本型食生活を見直しながら、仲間とともに食べることで児童生徒間の絆を深め、家庭や地域、そして次代へとつながる、「食」を「育」む学校給食でありたいと考えます。

そして、安全・安心で美味しい給食の提供を通じ、食を大切にする子どもたちの心を育む、「食育」に努めていきます。

問い合わせ先

市役所第2庁舎 体育課
（0857）20-33372
電子メール kyo-taikku@city.tottori.tottori.jp