



イイじゃん！ 私たちの学校給食

学校給食は、児童生徒に食べる楽しさを感じてもらい、また、箸の使い方など食事のマナーを身に付けるとともに、自分の健康のために食事を食べようと努力する意欲や態度を育むことができる毎日の貴重な時間です。

また、給食ができるまでに多くの人が関わっていることを知り、食べ物の大切さに気付き、感謝の気持ちをもって食事ができる大切な学びの場でもあります。

1月下旬から、2月にかけて、特別な給食の提供が続きました。今回は、4つの小中学校を訪問して、給食を楽しむ子どもたちの様子を取材しました。

黒豚肉を提供いただきました（その1）

取材日時 1月29日
 取材した学校 志布志中学校
 スペシャルメニュー
 「三黒煮（さんくろー）」 黒豚、黒酢、黒砂糖の鹿児島県の3つの「黒」の食材を使った料理。



サンキョーミート株式会社（志布志市有明町）より、120kgを超える黒豚肉が無償提供され、1月27日、29日の学校給食にて「三黒煮」として振る舞われました。

1月29日、志布志中学校の1年3組では、サンキョーミート株式会社の宮内宏彰さんと一緒に三黒煮を食べる交流給食が行われました。宮内さんと学校給食センターから、黒豚の紹介や、豚肉の栄養などについて紹介があり、生徒たちは学びを深めていました。

1年生の有馬遥希さんは、「黒豚の程良い弾力が感じ

お茶の美味しさを体験 茶育メニュー



取材日時 2月10日
 取材した学校 尾野見小学校
 スペシャルメニュー
 「手作りお茶チョコケーキ」

学校給食センターでは、子どもたちに「お茶の美味しさ」を知ってもらうために、お茶を使ったメニューを献立に取り入れて「茶育」を行っています。

「茶育」とは、子どもの頃から茶に親しむ習慣を育むために、学校教育の場で茶を活用した食育のことです。

この日は、鹿児島県立短期大学の木下朋美助教（生活科学科食物栄養専攻）とゼミ生の唐仁原奈奈さんが茶育の視察に訪れ、一緒に給食を楽しみました。

5年生の新保夢空さんは、「ケーキからはお茶の香りがした。甘くてふわふわして美味しかった。」、同じく5年生の新保羽空さんは「お茶の味がして美味しかった。いくらでも食べられそう。」と満足そうに話しました。

られた。甘い味付けが気に入った」と宮内さんに感謝の思いを伝えていました。他の生徒からも「噛めば噛むほど味がして、ご飯と合う」、「三黒煮の味付けが珍しかった」など美味しさを伝える感想が相次ぎました。

市P連レシピコンテストのメニューが給食に

取材日時 2月6日
 取材した学校 潤ヶ野小学校
 スペシャルメニュー
 「1日分の野菜の半分を食べるミルクみそスープ」



令和7年度の市P連レシピコンテストが、牛乳部門と物語給食部門の2部門で開催され、この日の給食で牛乳部門で最優秀賞を受賞した谷村雅希さん（潤ヶ野小6年）の「1日分の野菜の半分を食べるミルクみそスープ」が学校給食の献立として提供されました。

潤ヶ野小5・6年教室では、保護者と一緒に交流給食を行い、クラス全員で谷村さん考案のメニューを味わっていました。給食前に谷村さんは、「さつまいも、にんじん、きのこなどたくさん野菜を食べることができるとメニューを考えた。みんなが美味しく食べられるか楽しみと不安と両方の気持ちとドキドキした様子でした。給食が始まると、クラス中から「美味しい」、「雅希さんナイスアイデア」と感想が続々と寄せられていました。谷村さん本人も、「思っていたとおりの味になっていた。完璧な給食になったと思う」と笑みがこぼれていました。

銘柄豚肉を提供いただきました（その2）

取材日時 2月24日
 取材した学校 伊崎田中学校
 スペシャルメニュー
 「ゆずポーク丼」



2月9日、「肉の日」に合わせ、株式会社ナンチクより自社ブランドの「ゆずポーク」が曽於地区全体で319kg無償提供されました。

この日、伊崎田中学校の3年生は、株式会社ナンチクの職員3人を囲んで、「ゆずポーク丼」を食べて交流を図りました。

3年生の菅間奏心さんは、「見た目も色とりどり、ごはんとの相性も良くて美味しかった。」、同じく3年生の下木啓人さんは「香りが楽しめるメニュー。高校入試まで、豚豚拍子で行けたら。」と給食に元気をもらった様子でした。

※本市の学校給食は、国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用しています。



★ DELICIOUS! ★



★ ENJOY! ★

