

たくさんの想いを「いただきます!」 志木っ子を育む学校給食

皆さんは「思い出の給食」と聞くと何を思い出しますか？

揚げパン、カレーライス、フルーツポンチなど、毎日の給食は学校に来る楽しみのひとつになっていたのではないのでしょうか。

今月は、学校給食に関わる人のさまざまな想いやそれを受け取る子どもたちの声をお届けします。

問合せ／学校教育課 ☎048(456)5366

こだわりあふれる志木市の学校給食 ～埼玉県一おいしい給食を目指して～

約62年前からはじまり変化を続ける志木市の給食。現在、志木市立小・中学校の給食は、各学校の栄養士(栄養教諭)がそれぞれ献立を作成し、校内の給食室で調理しています。

栄養バランスに配慮し、素材の味を伝えることができるよう薄味にするなどの工夫をしているほか、子どもたちに喜んでもらえるよう、伝統的な行事食を取り入れたり、ときには子どもたちからのリクエストにも応じています。

市独自の主なこだわりポイント

- ①旬の地元野菜を使用して季節感を出す。
- ②普段の食生活で不足しがちな魚・大豆(製品)・芋類などの摂取を工夫する。
- ③だしは、煮干し・削り節・豚骨などから取り、本来の味を生かす。
- ④加工食品はできるだけ使用せず、手作りを心がける。



修学旅行で京都・奈良へ行く3年生に向けた「郷土料理給食」

メニュー

- ・丹後のまつぶた寿司
- ・飛鳥汁
- ・黒糖わらびもち
- ・牛乳

給食を食べた 生徒の感想

まつぶた寿司や飛鳥汁は
具たくさんで、
おかわりするくらい
おいしかった!



黒糖わらびもち

わらび粉の名産地である奈良県を中心に関西で作られるようになり、今では夏の定番和菓子として全国的に人気のある一品です。もっちりとしコシがあって喉ごしの良いわらびもちを作るには、熱い鍋の中でよく混ぜながら焦がさないように練り上げることが大切で、調理員さんの技術が光ります。

丹後のまつぶた寿司

京都の丹後地方でお祝い料理として親しまれています。この日は280個の玉子を使い、薄く焼いて細かく切った錦糸卵や「青魚の王様」と呼ばれるほど栄養価の高いさばをそぼろ状にしてすし飯に混ぜ、野菜などで彩り豊かに飾りました。

飛鳥汁

奈良の伝統料理で、飛鳥時代に宮廷に献上されていた牛乳を入れて作られたのが起源とされています。みそ汁に牛乳を入れることでまろやかな味になるのが特徴的で、小松菜やごぼうなどの野菜も多く入っています。

学校給食を支え、新鮮な食材を提供する生産者

市では、地元農家で栽培している黒米や野菜を使った給食も提供しています。

子どもたちの大切な給食を支える生産者に、栽培をするうえでのこだわりや今後の目標を尋ねました。



秋ヶ瀬農園
かねこ ゆういち
金子 雄一さん

黒米を使った カレーライス

栄養素が豊富な黒米を志木っ子に食べてほしい

約4年前、市内小学校の栄養士さんに声をかけていただいたのがきっかけで、ほかの市町村の給食ではあまり使われていない黒米を、子どもたちが安心して食べられるよう減農薬栽培を心がけ提供しています。

黒米は、白米に比べてビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富で、身体の成長に重要な役割を果たしているほか、特に多く含まれるポリフェノールには、眼病予防や美肌効果、胃の健康を保つ働きがあるとされています。

また、黒米は暑すぎると綺麗な黒色にならないため、その年の気候にあわせて田植えの時期を調整しています。

これからも子どもたちの成長の一助になれるよう、良質な黒米を作り続けます！



パンチ ビーンズ

レシピを教えてほしいとの声が続出

ゆでた豆(黄大豆・青大豆・金時豆)にでんぷんをまぶして油で揚げ、ガーリックパウダーやチリパウダーなどで味付けをした、香ばしさと若干の辛さがやみつきになるメニューです。

パンチビーンズなど給食で人気のあった献立は、志木中学校ホームページで公開していますのでぜひご覧ください！



3群野菜たっぷりサラダ

安全な野菜を届けるため栽培にこだわり続けています

三枝農園では、枝豆、きゅうり、小松菜、ほうれん草、大根、白菜、かぶなどさまざまな野菜を栽培し、宅配食材や市内スーパー、給食に提供しています。

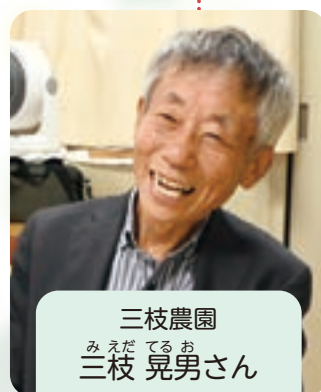
農薬を使用して育った野菜は、食べ続けることで身体にさまざまな影響を及ぼすおそれがあるといわれているため、農薬はできるだけ使用せず、研究を重ねながら特に枝豆やほうれん草などは自然由来成分のものを使用しています。



また、約30年以上前から炭栽培を取り入れ、炭の特徴である高い吸収性を生かして、水や

土中の有害物質を吸着作用で取り除くほか、微生物のすみ家を作り活性化させることで、野菜が元気に育つための土づくりにも力を入れています。

今後も、農薬をできるだけ使わない野菜づくりの大切さを多くの人に伝えながら、家族に食べてもらうような気持ちで、安全かつおいしい野菜を地域の人たちに届けていきたいです。



三枝農園
みえだ てるお
三枝 晃男さん

栄養バランスを考え、生きた教材を提供する栄養教諭

志木市の給食を支える第一人者として、現在志木中学校で栄養教諭を務める猪瀬先生に、給食にかける思いやこだわり、栄養教諭をやっていてよかったと感じる瞬間を尋ねました。



栄養教諭
いのせ さとみ
猪瀬 里美先生

学びながら食べるをモットーに授業と給食を結びつける

私は毎日の給食を通じて「献立を立てるときの思い」を子どもたちに伝えるようにしています。苦手な食べ物に挑戦し、克服してもらうことも大切ですが、それだけではありません。給食の献立を考える際には、社会の先生と打ち合わせをし、授業で取り上げる国や地域の料理と給食メニューをコラボさせ、授業の延長として子どもたちがその国や地域の知識をさらに深め、人や文化を受け入れられるように手助けをしています。

自分の健康を自分で考えられる人になってほしい

そのほかにも、健康的な食生活を送るために自分にとって何が必要かを子どもたち自身が「自分ごと」として捉えてほしいという視点で、家庭科や学級活動、保健体育の時間に食教育の授業を行っています。

この日は、かるたを用いて自分たちが普段食べている食材にどんな栄養素が含まれているのかを楽しみながら学べるように工夫しました。



また、授業では伝えきれないことやその日の給食のポイントを子どもたちに伝えるため、「給食室からこんにちは」というお便り(左記参照)を毎日作成し配布しています。この手紙を読んで、食べるまでの物語に気がつく子になってほしいですね。

栄養教諭をやっていると、やっぱり給食を食べた子どもたちの生の声が聞きたいので、給食の時間になると毎日各教室を駆け回り子どもたちに話しかけています。もし、多く残っているものがあれば、何が苦手だったのかを聞き、今後の献立づくりに生かしています。

先日、ある生徒が「高校に入ったら猪瀬先生の給食が食べられなくなるのが悲しいけれど、それなら自分で作りたいからレシピを教えてほしい」と言ってくれたときは、とても嬉しくて栄養教諭をやっていてよかったと心の底から感じました。

市内小学校での取り組み

市内小学校では、旬の食材にまつわる本の読み聞かせや食材の皮むき体験を行っています。5月には、そら豆の皮むきなどをしてもらい、その日の給食で提供しました。子どもたちは実際に自分がむいたそら豆が給食にでているのを見ると、苦手なものも受け入れられるようになります。





志木っ子に聞きました！

①みんなにとって給食って？②好きな給食のメニューは？



①毎日笑顔・元気・幸せになれるもの！
②くじらの竜田揚げ



①学校生活には欠かせないもの！
②ひみつのブラウニー



①授業の疲れを吹っ飛ばしてくれるもの！
②カレーライス



①学校に来る楽しみの一つで、苦手だった食材も給食のおかげで克服できました！
②豚汁（身体が温まり、午後の授業にも集中できます）



①栄養満点で自分を成長させてくれるもの、毎日メニューが変わるためまるで世界旅行をしているような気持ちになります
②台湾料理のルーロー飯やフランス料理のペイザンヌスープ



①毎日の元気の源
②すべておいしいけれど、特に好きなのは^{がつお}初鰹と^{しょうが}新生姜の炊き込みご飯



さまざまな年代に聞いてみました

- 余ったおかずなどのじゃんけんは毎回白熱していた（10代女性）
- 志木市の給食といえばじゃがまるくん（20代男性）
- 4時間目が終わる頃になると給食室からいい香りがしてくるので、給食が待ち遠しかった（20代女性）
- ABCスープに入っている英語を並べて自分の名前を作るのが楽しかった（30代男性）
- 小学6年生の夏休みの宿題で考えた献立が給食に出たときは嬉しかった（40代女性）
- 家でパンを食べる習慣があまりなく、揚げパンは常に人気で貴重な存在だった（50代男性）

志木っ子学校給食応援事業

市では、子育て世帯の物価高騰の負担軽減を図るため、令和6年4月から6月まで給食費の全額補助を行いました。7月以降も引き続き下記の支援策を実施します。

給食材料費高騰対応事業

令和7年3月まで食材料の値上げ相当分を補助します。

対象 市内小・中学校に在籍している児童・生徒

多子世帯給食費無償化事業

義務教育期間中の子どもが3人以上いる世帯に対し、3人目以降の給食費を無償とします。

対象 義務教育期間中の子どもを3人以上養育しており、かつ3人目以降の子どもが市内小・中学校に在籍している児童・生徒（市内に住所を有しており、生計を一にしていること）

これからも安全・安心でおいしい給食を変わらず提供します