特集❶ せたがやの学校給食

学校の給食における有機農産物（米、野菜）等を活用した取組み

多様性を受け入れ自分らしく生きる

学校では子どもたちに給食を通した食育を行っています。
世田谷産の農産物を活用した「せたがやそだち給食」を提供し、地場産物や地域への関心を高めたり、有機農産物を取り入れた給食を通じ、環境に配慮した食べ物への理解を深めたりしています。
これからも多様な給食を通じて子どもたちの心身の健やかな成長を支えていきます。

船橋希望中学校

「有機米だよ～！」と声をかけると、おかわりに来てくれる子が増えます

取組みの初めの頃は、「有機って何？」という声もありましたが、放送委員が読んでくれる毎月の給食メモを聞くことで、今では「環境にやさしいんだよ！」と他の子が説明してくれることもあります。
お米の甘さ等を味わいながら美味しくいただいています。写真は炊き立てのごはんと最後までキレイに食べてくれたクラスの食缶です。

桜町小学校

クイズで学ぼう有機農産物！

月に１度は有機米、学期に１度は有機野菜を取り入れて給食で提供しています。有機農産物を取り入れる日には、有機栽培についての様々なクイズを給食時に配っている一口メモで出したり、給食委員会の児童に全校にむけて放送してもらったりしています。

松沢小学校

「有機米」や「有機野菜」を身近に

毎月の「有機米ごはんの日」では、「今日は有機米だね！」と話しかけてくれる子もいます。給食時間には、「有機」の意味や良さについて伝えています。これからの時代を生きていく子どもたちが、環境に配慮した持続可能な農業について知り、食材を選択する力を養うこと、生産者に感謝の気持ちをもって食べることをねらいの一つとしています。有機米や有機野菜を給食で提供することによって、子どもたちにとって身近なものになってきています。

問 学校健康推進課 ☎5432-2696 FAX 5432-3029

砧南中学校給食室自校化改修

新しい知を創造する

砧南中学校は、いままで調理された給食が搬送されていましたが、北校舎１階の木工室と金工室を改修して給食室を新たに整備し、作り立てのあたたかくておいしい給食を提供できるようになりました。
区では、各学校が自校で給食を調理できるよう、引き続き計画的に整備を進めてまいります。

改修前（木工室）

改修後

作り立ての給食

問 教育環境課 ☎5432-2661 FAX 5432-3029