

# 食育通信



令和8年4月号  
喜界町防災食育センター

## ご入学・ご進級 おめでとうございます

令和8年度がスタートしました。本年度も安心・安全でおいしい給食をめざし、防災食育センター職員一同心を込めて作ります。よろしくお願いたします。

## 喜界町の給食について

喜界町防災食育センターは、通常は小学校2校・中学校1校・幼稚園2園の給食を作り、災害時は避難所となり炊き出し等を行う施設として、平成29年に完成しました。

本年度は、約540食分を調理員12名と配送員2名で提供しています。

### 主食

1週間のうち、ごはん4回、パン1回です。パンは、学校給食用に作られたもので、冷凍で届きます。米は、県内産の「あきほなみ」や「なつほのか」を使っています。



### 牛乳

毎日つきます。カルシウムを多く含む牛乳は、成長期の小・中学生にとってほしい食品の一つです。中学生の牛乳は、6月から10月の期間、250ccになります。

### おかず

学校給食の栄養摂取基準を満たしたバランスの良い献立になるよう努力しています。限られた時間のなかで衛生面に配慮しながら給食を作っています。喜界島の食べ物もできるだけ使うようにしています。

# 学校での食育

学校給食は「教育の一環」として行われます。そして食育は学校教育活動全体を通して推進していくことがうたわれています。

「食べることは楽しい、食べることは大切」。そして「何をどのくらい、どのように食べれば、生涯を通して健康に過ごすことができるか」。給食を通し、子どもたちが自分たちの食事について興味・関心を持ち、自ら考えて健康的な食生活を実践できる力を身に付けていくことを目指しています。

## 給食の時間は

単にお昼の食事をする時間ではなく、学級のお友だちと協力し合って、盛り付けや配ぜん、後片付けを行います。「食育の授業時間」として、栄養教諭が考えた献立を通して、健康的な食事や地産地消、食文化などについて学び、教科等での学習も深めていきます。



## ご家庭でも

食器やはしを並べる。食べ終わった食器を片付けるなどの簡単なお手伝いができる給食当番の練習にもなりますね。また食卓を囲んで、ぜひ給食のことを話題にしてください。賣い物にはぜひ一緒に行き、食材を選ぶ際の視点などたくさん話してあげてください。

## 給食のきまりを身に付けよう!

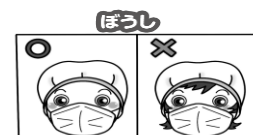
給食の準備は食べ物を扱うという自覚をもち、衛生面に気をつけて行うことが大切です。食べた後の片付け方についてもあらためて確認してみましょう。



伸びたつめと指のすきまにはこみがたまりやすくなります。



トイレをすませ、せっけんできちんと洗ってください。



髪をぼうしから出しません。長い髪の方は後ろでまとめます。



清潔なものを、当番用にもう1枚用意しておくのもいいですね。



衛生的に扱います。ゆかの上ではたたみません。



鼻までしっかりおおいます。

