



広報常総 11 月号 特集

日々、給食に想いを込めて

水害から10年の9月10日防災給食
常温保存可能なコーヒー牛乳と
魚肉ソーセージを食べて、防災
の備えについて学びました。

浜井栄養教諭
(玉小学校)

さあお昼だ！今日の給食は何だろう？



給食で子どもたちの心と体を育みたい

特集

玉小学校 1 年生の皆さん

日々、給食に想いを込めて

もうすぐお昼。今日の給食は何だろう…。

皆さんは学校での給食にどんな思い出がありますか。今月号の特集テーマは、市内の小中学校で提供している学校給食。市では、児童生徒の皆さんにおいしく食べていただけるよう、毎日の給食献立の工夫や地産地消の取り組みを進めています。

毎日食べるものだからこそ、おいしく、安全に、楽しく食べてほしい。学校給食は調理だけでなく、地域の農家の皆さんをはじめたくさんの方々に支えられています。

調理工程から最新の食育の取り組みまで、様々な想いが込められている給食の今をご覧ください。

◆問い合わせ＝豊岡学校給食センター(☎24-3949)
玉学校給食センター (☎42-2369)



地域の方と協働した食育指導をしています

市では、給食を通じて子どもたちの食育を進めていくために、市内小中学校で発達の段階に応じて栄養教諭による食育授業を実施しています。

(学年別の食育授業内容)

1年生	きゅうしょくのひみつ	4年生	おやつのとりを考えよう
2年生	やさいともだちになろう	5年生	バランスよく食べよう
3年生	すんでいるちいきの食べ物のよさを知ろう	6年生	体がよこご朝ごはん
中学生	スポーツと栄養・学習効果を高める食生活 朝食内容をステップアップしよう		

このほか、石下小学校では10月2日に給食食材の生産をしていただいている農家の長塚美代子さんと鶴川清一さんを講師として招き、社会科と連携した食育授業を実施しました。

育てられてきたかを知
る時間



大畑栄養教諭
(石下小学校)

バリエーション豊かな給食を提供しています

非常時の備えを知ろう / 給食番長 / 給食始まりの日の献立 / 郷土料理を食べよう！



防災献立



読書週間献立



昔の給食体験



5月 / 石川県

子どもたちの未来を育む「給食」と「食育」

日々奮闘する栄養教諭へインタビュー

「今日の給食、おいしいね！」—そんな子どもたちの声が、栄養教諭にとって一番の喜びです。

栄養教諭は、学校給食の献立作成や衛生管理を行うだけでなく、授業や給食時間を通じて「食べる力」を育てています。

旬の食材や郷土料理を取り入れた献立づくり、クイズ形式の食育授業など、子どもたちが楽しみながら学べる工夫もしています。

「苦手だった野菜が食べられるようになった」といった子どもたちの変化が、やりがいにつながります。

給食は、多くの人の手によって支えられた「生きた教材」です。

「食べることは生きること」—その思いを、毎日の給食から子どもたちに伝えています。



栗島栄養教諭・小林栄養教諭
(水海道西中学校) (豊岡小学校)



給食って
どうやって
できているの？

日々、まごころ込めて



受け入れ (検収)

新鮮な食材が届き、状態や
数量を一つ一つ確認します



豊岡学校給食センター調理員の皆さん



下処理 (野菜類洗浄)

野菜の皮むき、洗浄（3回
洗い）などの下処理を行いま
す



焼物の調理 揚げ物の調理



焼く調理工程や揚げる調理
工程が行われます

豊岡学校給食センター

所在地：豊岡町乙 1904 番地 1

開設年月日：H10. 4. 1（築 27 年）

調理食数：2,785 食（5 月 1 日現在）

提供校：小学校 8 校 / 中学校 3 校

献立数：2 献立

【小学校】水海道小、大生小、五箇小、三妻小、
菅原小、豊岡小、絹西小、菅生小

【中学校】水海道中、水海道西中、
水海道一高附属中

2～3か月前から
献立を作成
しています！

子どもたちの心と体が





給食をつくっています！

給食がどのように作られているか知っていますか？
日々小中学校の児童生徒の皆さんが食べている学校給食は、
献立作成から出来上がりまで多くの時間と手間をかけて
作っています。
給食ができあがるまでの道のりをご覧ください。

いただきます！



検食

配膳

学校に届いた給食を給食当
番が配膳します。おいしく
いただきます

釜での調理

複数の釜で煮込み調理や
汁物の調理を行います

給食が配送される前に給食
センター職員が給食を食べ、
味や安全性を確認し、結果
を記録します



玉学校給食センター

所在地：若宮戸 1088 番地 1
開設年月日：H13. 4. 1（築 24 年）
調理食数：2,476 食（5月1日現在）
提供校：小学校 7 校 / 中学校 3 校
献立数：2 献立

【小学校】岡田小、玉小、石下小、豊田小、
飯沼小、宗道小、大形小
【中学校】石下中、石下西中、千代川中

喜ぶ献立を考えています



市内小中学校
栄養教諭の皆さん

お米は市内産
コシヒカリを
100%使用！



地元でとれた**農産物**のおいしさを知ってほしい

学校給食の食材を生産していただいている市内の方々の STORY

1



石下農産物直売所 生産者の皆さん

代表 渡邊 清美 さん
(最前列右から2番目)

地域で採れたての旬の食材を出荷

石下地域の農家が共同で旬の時期にタマネギやジャガイモ、ピーマン、ナス、小松菜、キャベツ、白菜など様々な野菜を生産、出荷しています。

直売所だからこそできる新鮮な食材

直売所の野菜は、保管が必要な野菜を除き、基本的に出荷当日または前日に収穫しています。高い鮮度のまま出荷ができることで、子どもたちへおいしい給食を届けたいと思っています。近年は異常気象などの影響も受けていますが、作付け時期を調整しながら、安定した生産ができるよう工夫しています。

野菜嫌いでも食べられるような野菜を

子どもたちの中には野菜嫌いの子がいるかもしれませんが。そんな子どもたちにもおいしいと思ってもらえるような地域の農産物を作っていきたいと思っています。

2



常総直売 野菜生産組合 代表 鶴川 清一 さん

ニンジンやダイコンなどを生産

ニンジンやダイコン、ネギなどの野菜を中心に出荷しています。ニンジン、ダイコンは年間を通じて栽培しています。また、旬の時期にはジャガイモや白菜なども出荷しています。

加工のしやすい大きめの規格で出荷

学校給食は、1か月前には納品時期が決まります。その時期に確実に収穫・出荷できるように栽培管理や品種の選定を行っています。納品する食材は通常よりやや大きな規格に育てて収穫するようにしています。安全安心な食材を生産するために農薬などの使用が極力少なくなるような栽培に努めています。

地元食材のおいしさを給食に

給食を食べた子どもたちから地元でとれたものは新鮮でおいしいねと言われるような野菜を作りたいです。

注目!

学校給食センターでは、生産者の顔が見える新鮮で安全な地元の食材（地場産物）を給食へ積極的に取り入れるための会議（地場産物会議）を毎月開催しています。※参加団体：石下農産物直売所、常総直売野菜生産組合、水海道産直部会、産直市場元気村、J A 常総ひかり

安心の米づくり

減農薬栽培に 38 年取り組み、お米やジャガイモ、タマネギを生産しています。農薬を極力使わず、子どもたちに安全でおいしい給食食材を届けたいという思いで日々励んでいます。

お米は体をつくる食べ物

お米は体をつくる大切な食べ物。残さず食べてもらえることが生産者として一番の喜びです。これからも安心して食べられる農産物づくりに一生懸命取り組みます。



3

坂巻 澄夫 さん

ご夫妻

農家が共同で出荷

産直市場元気村の生産農家が共同でサツマイモや里芋、ネギ、ダイコンなどを出荷しています。サツマイモは収穫後に 2～3 週間の保管が必要ですが、ビニールハウス内の温度を一定に保ち、品質を管理しています。

地場産物を知ってほしい

給食を食べる子どもたちには、食材の野菜を誰が作っているのかに想いを寄せて食べてもらえればと思っています。食材の中には自分の住む地域で生産されている野菜もあることを、ぜひ知ってほしいです。



4

学校給食費用の仕組み

- 食材料費の高騰分は市が負担しています -

学校給食法により、光熱費や人件費など運営にかかる費用は市が負担し、食材料費は学校給食費として保護者の皆さんに負担していただいています。

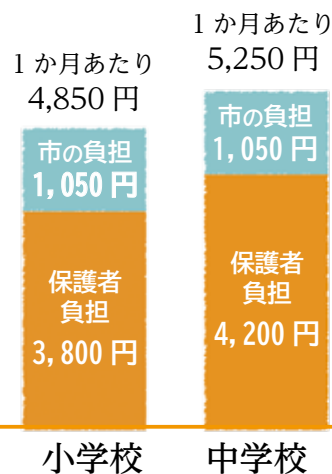
学校給食費は 1 食あたり、小学校 220 円・中学校 240 円で、平成 26 年度から変わっていませんが、近年の物価高騰による食材料費の上昇は厳しいものとなっています。

そのため市では、保護者の皆さんに新たな負担をしないでいただくことなく、学校給食に求められる質と量を確保し、栄養バランスのとれた安全安心でおいしい給食が提供できるよう、献立の様々な工夫と合わせ、物価高騰に伴う食材料費の上昇分を負担しています。

給食費月額…小学校 3,800 円

中学校 4,200 円

提供回数……年間 193 回 (月平均 17.5 回)
(令和 7 年度) ※4 月～3 月 (8 月除く)



毎月 1 人あたり
1,050 円を
市で負担!

※市の負担額は月により変動します。



市の給食事業や献立などに関して詳しくは
市ホームページをご覧ください。

