

かた
おうちの方
いっしょ
と一緒に読ん
でください。

しょく いく 食育だより

れいわねんど がつ
令和7年度 2月

こうざしおがっこう
甲佐小学校

えいようきょうゆ ながおか
栄養教諭 永岡

1月の「学校給食週間」では、甲佐町の各学校で、給食集会や食育授業などの取組を実施しました。その時に、実施した講話の内容を紹介します。

きゅうしょく 給食はどのように作っているのでしょうか？



みんなの給食は、甲佐町学校給食センターで作っています。今年度は、町内の6つの学校、約940人分に給食を提供しています。940人分の給食を作るために、毎日14名の調理員さんがはたらいています。

安全な給食を作るために、調理員さんが気をつけていることがあります。一つ目は、健康です。手や指に傷はないか、おなかは痛くないかなど、毎朝作業前に確認をしています。二つ目は、手洗いです。作業内容が変わる度に手を洗い、清潔な手で作業をするように心がけています。三つ目は、身支度です。白衣という専用の服を着て、髪の毛やほこりが給食に入らないように気をつけています。

大量の給食を作るために、使っている道具や機械も特徴があります。大きな鍋では、最大で300人分のみそ汁などのおかずを作ることができます。大きなしゃもじのような道具を使って、たくさんの中身を炒めることもあります。



みんなが安心して給食を食べるように、体調管理や手洗い、身だしなみなどに気をつけて給食を作っています。大変な仕事ではありますが、みなさんからの「おいしかったです。」という言葉や給食を残さずに食べてくれた時は、うれしいです。



こうさまち

甲佐町のおいしい食べ物を紹介します。

た もの しょくかい

まいにち きゅうしょく ちさん ちしょう と く こうさまち た もの つか
毎日の給食では、地産地消に取り組み、いろいろな甲佐町の食べ物を使っています。
れいわ ねんど こうさまち た もの つく かたがた しょくいくどうが
令和5年度から、甲佐町の食べ物のことやそれらを作っている方々について、食育動画でみ
しょうかい とりくみ がつ こうさまち しょうかい
なさんに紹介する取組をしています。1月は甲佐町の「にら」を紹介します。

こうさまち つく はじ
甲佐町でにら作りが始まったのは
なんねんまえ
何年前のことでしょうか?

こた 答え ②50年前

むかし 昔 ➡ いま



こうさまち やく ねんまえ せいさん はじ
甲佐町では、約50年前から「にら」の生産が始
まりました。にらを作る前は、メロンを作っていました。
つく まえ つく
したい か
いま くまもとけんない ゆうめい せいさんち
今では、熊本県内でも有名なにらの生産地とな
っています。給食で使うにらは、全て甲佐町でそれ
た新鮮なにらを使っています。

こうさしょうがっこく とようち ばしょ はたけ
甲佐小学校校区の豊内という場所ににらの畑
があります。生産者の境栄一郎さんは、にらをビニ
ールハウスで作っています。外は寒かったですが、
ビニールハウスの中は、温かかったです。にらは、
寒いと大きくならないため、ハウスの中の温度は約
40度位にするなどの管理をされています。

がつごろ しゅうかく はじ いちどしゅうかく
にらは、10月頃から収穫が始まります。一度収穫
しても40日経つと、新しいにらが出てきます。約2
ねんかんなど しゅうかく しんせん
年間何度も収穫をすることができます。また、新鮮
みせ きゅうしょく とど あ
なにらをお店や給食センターに届けるために、明
がた しゅうかく かんり
け方に収穫します。



きゅうしょく がつ にち きん にち きん きかんちゅう こうさまち
給食では1月23日(金)から30日(金)の期間中に、甲佐町の
にらを使ったメニューが毎日登場しました。実際に食べることで、
あじ かお まいにちどうじょう じっさい た
にらの味や香り、おいしさについて学ぶことができました。みんな
さんは、どのにらメニューが好きでしたか?

さかい こうさまち
境さんから 甲佐町のみなさんへ

めんえきりょく たか はたら た べんきょう うんどう がんば
にらは免疫力を高める働きがあります。たくさん食べて、勉強や運動を頑張ってください。