

おうちの方
と一緒に読ん
でください。

食育だより

令和7年度 2月

甲佐小学校

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。

給食はどのように作っているのでしょうか？



みなさんの給食は、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名の調理員さんが働いています。

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、たくさんのおかずの食材を炒めることもあります。

調理員さんが気をつけていること

①健康



②手洗い



③身じたく



いためる

300人分いためるのは、力があるなあ💪



調理員さん

みなさんが安心して給食を食べることができるように、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もらえた時は、うれしいです。



こうさまち

た もの しょうかい

甲佐町のおいしい食べ物を紹介します。

まいにち きゅうしよく 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 しょういくどうが
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
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

ねんまえ
②50年前



むかし
昔



いま
今



さかい えいいちろう
境 栄一郎 さん



あ がた
明け方に
しゅうかく
収穫する。

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
たが、次第に変わっていききました。
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、全て甲佐町でとれ
た新鮮なにらを使っています。

こうさしょうがっこうこうく とようち ばしよ はたけ
甲佐小学校校区の豊内という場所のにらの畑
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、
さむ おお なか あたた
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
ねんかんなんど しゅうかく
年間何度も収穫をすることができます。また、新鮮
なにらをお店や給食センターに届けるために、明
け方に収穫をします。



きゅうしよく 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
つか まいにちとうじょう じっさい た
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 まな
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

めんえきりよく 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。