



ここだけの話、人気献立ランキング発表！

町立の小・中学校の児童・生徒たちに
「大好きな給食」を投票してもらいました！
各校イチ推しメニューはこれだ！

高峰小：塩ラーメン 中津第二小：揚げパン 菅原小：鶏の唐揚げ
田代小：たらこごはん 中津小：具たくさんみそ汁 半原小：カレーピラフ
愛川東中：あんかけ焼きそば 愛川中原中：お米のムース 愛川中：わかめごはん



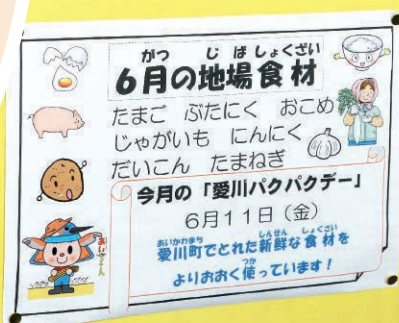
野菜や卵、お肉など、町内産の新鮮食材を
積極的に使っている愛川町の学校給食。
おいしく食べるだけでなく、
**愛川産食材について学ぶ取り組み、
「愛川パクパクデー」を月に一度設けています。**

子どもたちにとっても待ち遠しい「愛川パクパクデー」では
各校の栄養士が生産者を訪ね、栽培や生育にかける思いや創意工夫、
おいしい食べ方などを取材し
動画や資料を制作して子どもたちに伝えています。
「野菜を育てるのがすごく大変なんだ！」
「愛川町の食材を、もっとたくさん食べたい！」
食べることの楽しさ、喜び、健康な身体づくりの基本について、知識を深めていきます。

この日は、町内の全小学校で、新鮮なトウモロコシの皮むきを体験。
直に食材に触れた子どもたちは、とれたてのトウモロコシに興味津々
触ったり、匂いを嗅いだり
「めっちゃ甘い匂いがした！」「おひげがなんか気持ちいい！」など歓声をあげていました。

調理されたカタチで食材を食べるのが当たり前だと思っている子もいます。
**食べるためには、皮むきなど仕込みや加工が必要で、
それがあって初めておいしい料理に変身することを知ってもらいたかった
と栄養士の先生は、体験学習の意義を語ります。**
小学生たちが皮むきをしたトウモロコシは、茹でてこの日の給食で提供。
もちろん中学校でも提供されます。
「めっちゃおいしい！自分たちで皮をむいたからかな」
子どもたちは嬉しそうに頬張っていました。

こんげつ じばやさい
今月の地場野菜



**#愛川町を
食べよう！**

町内の一部の小学校では米作りも行っています。
毎年地域の農家さんの協力のもと
代かきや泥にまみれながらの田植え、
稲刈などを子どもたちが行います。
毎日お天気が気になった台風シーズン、そして収穫の喜び
収穫までの約4ヶ月間
色んなことを調べたり、考えたり、経験したり
愛川町の子どもたちは、
自分たちが育てたお米をおいしくいただきながら
感謝の気持ちや、食べ物を大切にする心を育んでいます。





特集

愛川町の給食改革



温かくて本当においしい。
みんなで同じ給食を食べられるのが楽しい
ただおいしいだけでなく
仲間と過ごす楽しく温かな時間
それが、愛川流中学校給食

町立中学校の昼食は
小学校のように給食室がないため、家庭から弁当を持参する生徒
もしくはデリバリー弁当箱方式の給食を摂る生徒などがほとんどでした。

保護者の家事負担を軽減し、小学校のようにできたての給食を提供して欲しい
という声は根強くありましたが、コスト面、運用面から難しさがありました。
長らく対策を検討してきた町は、小学校の給食室でまとめて調理を行い、
各中学校に給食を届ける「親子方式」の給食改革に踏み切ることになりました。
この方式の実現には様々な課題が横たわっていましたが、根気強く解決をはかり
令和2年9月、ついに「愛川町の温かい給食革命」が実現したのです。

温かい中学校給食が実現した最大の解決策、それは
中学校分の給食を調理するため、小学校の給食室の設備を増強。
調理員さんの人数も増やしました。
さらには、給食を運ぶ専用のトラックを新たに走らせ、できたてホカホカの給食を
小学校から中学校へ届けます。

「小学生時代に経験していますから、給食の配膳はみんなお手の物です」
と話すのは中学校の先生方
そして、新しい給食が始まったことで、
中学校においても、さまざまな食育の取り組みが行われるようになりました。

小学校から中学校までの切れ目ない食育は、
子どもたちの食への興味・関心だけでなく、
きっと郷土への愛着につながっていくはずです。

えっ？給食のレシピが公開されて、これがなかなか評判良い件

給食で人気のある料理や
ご家庭にぜひ紹介したい料理
そして、おいしいお手軽料理など
学校の栄養士がセレクトした
レシピを公開しています！
これから、順次増やしていきますので
お楽しみに！

中華おこわだよー！



町ホームページ
「給食レシピ公開中」

問 教育総務課 学校教育班 ☎(内線)3612

愛川町では、教職員の業務負担軽減のため、町立小・中学校における学校給食費を町の予算に組み入れ公会計化しました。
手続きがお済みでない保護者の方は早急にご対応ください。

