

給食だより

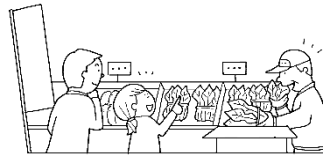
令和7年度
宮城県立石巻支援学校

11月は「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」です。給食では地場産物がたくさん登場する予定です。子どもたちに地域の恵みを感じてもらいたいと思います。御家庭でも地場産物や郷土料理など、地域の食について話題にしてみてもいいでしょうか。

11月は すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間

宮城県では学校給食における地場産物の利用拡大を図るため、毎年11月を「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」と定め、普及啓発を行っています。

食育キーワード 地産地消



地域で生産された食材をその地域で消費することです。生産者と消費者の距離が近いと、生産過程を確かめられたり、新鮮な食材を手に入れたりします。また、地域の活性化にも繋がります。

給食時間の指導では、地場産物について紹介しています。「今日の〇〇はどこ産ですか？」と自分から質問する生徒もおり、食への興味関心を持ちながら、給食を食べてくれているようです。



＜11月の食育掲示＞

来年度に向けて 配食量の見直しを進めています

現在、本校の給食では、「小学部」と「中学部・高等部」の2段階で配食量を分けています。しかし実際には個人ごとに必要なエネルギー量は異なります。特に小学部では、年齢差に加え、児童ごとの体格差も大きいことから、個々に合わせた配食が必要です。

学校給食摂取基準（栄養価の基準を示したもの：文部科学省）では…

この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

そこで来年度4月より、小学部のごはんの配食量を3段階に設定し、身体測定結果から求められるエネルギー必要量をもとに、肥満等の状況なども考慮して、個人ごとに配食量を調整します。

また、中学部・高等部については、エネルギー必要量の情報を担任と共有し、配食時に担任が調整します。

給食費は一律（小380円・中高420円）ですが、より適切な給食の提供を目指すものですので、御了承ください。御意見・御質問等ありましたら、栄養教諭までお知らせください。

和食の日

11月24日は「いい日本食」の語呂合わせから「和食の日」とされています。「和食：日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。無形文化は目で見える形では残らないため、私たちが日々の生活を通じて未来に伝えていくことが重要です。

和食の特徴

①多様な新鮮な食材と素材の味わいを活用	②バランスがよく、健康的な食生活
③自然の美しさの表現	④年中行事との関わり

給食試食会を行いました

10月30日（木）、小・中学部新入生の保護者を対象に給食試食会を行いました。食堂で子どもたちの喫食の様子を見ていただいた後、給食の試食を行いました。また、栄養教諭から学校給食の役割と献立作成の工夫について、学部主事から給食時間の指導についてお話ししました。



▼アンケートより

- 給食見学で普段の様子が知れて良かったです。
- 食材のおいしさを生かした献立、味付けがなされており、大変おいしくいただきました。
- 給食がいろいろな学習につながっていること知りました。

—御参加ありがとうございました—