

南本町小学校の取り組み



「のっぺ汁」に入っている冬瓜と夕顔の違いについて紹介



7月19日の「ふるさと献立」の日には、郷土料理の「のっぺ汁」が登場



「今日の給食もおいしかったよ！」

子どもたちの声が聞きたくて

「ふるさとの味」を給食から



南本町小学校 岡田 栄養教諭

上越市では、月に1回、郷土食に親しむ機会として「ふるさと献立」の日を設定しています。いつか懐かしいふるさとの味として思い出してくれるような、魅力ある献立を考えています。

代々受け継がれてきているふるさとの味や歴史、食文化を家庭や地域と共に伝えていきたいですね。

食育を通して、「食べるって楽しい！うれしい！」と「食」を大切に思える子どもたちを育てていきたいです。

大潟町小学校の取り組み



大潟町小学校 宇田 栄養教諭

子どもたちの健康を考えた学校給食。子どもの頃から生活習慣病予防を考えて、揚げ物は少なく、塩分は控えめにしています。また、食育を意識して、地元の食材や旬の野菜を取り入れています。調理員さんと協力して「おいしい給食」を目指しています。

大潟町小学校は校内で給食を作る「自校給食」です。メニューに合わせて温かい料理や冷たい料理を提供できるよう、段取りや冷蔵庫保管などを工夫しています。学校生活の節目などに、メッセージカードを添えると、裏面に「おいしかったよ」とお返事が届きます。その双方向の関係がうれしく、励みになります。



大潟町小学校の調理員の皆さん

昨年度からコロナ禍により未開催ですが、新潟県の学校給食調理コンクールで、平成25年から令和元年までの7年間のうち、上越市は4回も優勝しています。上越市の給食は自他共に認めるおいしい給食なんですね。また、上越市では、栄養教諭など全員が月に一度集まる献立作成会議を行っています。栄養価が高くおいしい給食の献立は、栄養教諭みんなで考えて作っています。



教育委員会事務局 大石 上席栄養士長

上越市の給食のお米は100%地元産

米づくりの取り組み

「つきあかり」は、上越市で生まれ、上越市で育てられた早生(わせ)早い時期に収穫できる)品種のブランド米で、コシヒカリに負けないくらいおいしいお米です。

子どもたちには、地元のおいしいお米を食べて、生涯にわたってお米を大切に食べてほしいという思いで丹精込めて作っています。

上越市産の「つきあかり」は、自信を持っておすすめできるお米です。ぜひ地元の皆様からも一度食べてみていただきたいですね。



代表理事 武田敏一さん



品種名の由来のとおり艶やか



農事組合法人大西の皆さん

ジョッピーの【給食献立 一口メモ】

上越市では、「ふるさと献立」のほかにも、月に1回「食育の日献立」があるよ。今年のテーマは「給食で日本を旅しよう！」。例えば、大潟町小学校では6月に「横須賀海軍風カレー」を、南本町小学校では9月に九州地方にちなんだ「ちゃんぽん」を味わったんだ。コロナ禍でいろいろなところに行けないけれど、給食で全国各地の味を楽しんでいるよ！



上越市食育推進キャラクター もぐもぐジョッピー