

～みて！きて！体験しよう！～

ほくたち、わたしたちの学校給食

平塚市学校給食展

御案内



とき 平成25年10月19日（土）
午前10時から午後3時まで

会場 平塚市中央公民館

平塚市教育委員会

開催のごあいさつ

平塚市教育委員会
教育長 金子 誠

日ごろより、教育行政における学校給食の運営に御理解御協力をいただき厚く御礼申し上げます。

本市の学校給食は、昭和22年、松原小学校、富士見小学校、港小学校、崇善小学校、花水小学校にてミルク給食の提供より始まりました。以降、67年間にわたり、児童の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす教育の一環として、小学校給食を実施しております。また、中学校では、成長期の生徒にとって不足しがちな栄養素を補完する目的としてミルク給食を実施しております。

本展示会は、広く市民の皆様にも本市の学校給食についてご紹介する機会として開催しております。

小学校給食では、自分にあったバランスのよい食生活を学ぶことはもとより、季節や行事ごとに登場する食材、献立は生産流通、日本の行事食等食文化、世界の食料事情等食に関する指導と連動し、身近な教材となっています。昨今では、市内で生産された農水畜産物を使用した給食献立を多く取り入れるなど新しい献立の導入を進めております。給食ワゴンに掲示される平塚産農産物キャラクター「ベジ太」は広く認知され、子どもたちの間で大人気となるとともに、地場産物を生産される方々等への感謝の念が育まれています。

また、給食の時間は学校生活の中でも子どもたちが、もっとも盛り上がる時間、休息の時間となっています。毎日の給食が成長著しい子どもたちにとって、心身ともに栄養となり、卒業後も小学校の思い出として残るエピソードのひとつであることは、御来場の皆様も御経験のことと思います。

今後も、本市教育関係者一同、子どもたちに安全安心でおいしい給食を提供してまいりますので、皆様の御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



イベントスケジュール

*催し内容の明細につきましては次ページ以降をご参照ください。

| 時間 | 会場・催し内容 | | |
|-----------------|-------------------------------------|---|--|
| | 4階 小ホール | 2階 展示ギャラリー | 1階 調理実習室 |
| 10:00～ 10:15 | ○開会式 ・開会 ・来賓ごあいさつ ・催し内容ご紹介 | <全てのプログラムを 開催時間内中、随時展示> ○児童による給食絵画 | 平塚産を使った人気の 給食メニュー試食 <試食随時> ○平塚産の学校給食の白飯 (給食で提供される海苔やふ りかけといっしょ) ○平塚産小松菜カップケーキ |
| 10:20～ 11:45 | ○講演会 「子どもたちの笑顔 あふれる給食と教育」 | ○行事食が伝える食文化と 教科書から生まれた メニュー紹介 ○家庭で使える学校給食 の食品衛生ノウハウ | <調理実演&試食 各15分程度> 10:30 11:30 13:00 14:00 |
| 12:00～ 13:30 | ○休憩室として解放 | ○平成25年度 中学生自分で作る お弁当コンテスト紹介 | ○ベジ太つけ麺 (かおり麺&平塚野菜) ○ベジ太グリーンシチュー (小松菜色でまるやか) |
| 14:30～ 15:00 | ○閉会式 | ○給食食材納入業者による 企業展示 ○給食室の1日 ～DVD上映～ | |

学校給食展に御協力いただいた関係団体・企業の皆様

- ・神奈川県学校給食会 ・湘南農業協同組合 ・平塚市漁業協同組合
- ・株式会社名給 ・米善食料株式会社 ・佐久間製麺株式会社

～ ご協力ありがとうございました ～

講演会

「子どもたちの笑顔あふれる給食と教育」

講師 平塚市教育研究所 所長 宮澤 達寛 氏

◆講演趣旨

子どもたちにとって、学校給食の時間は、ただ昼食をとりお腹を満たすための時間ではありません。実は、改訂された学習指導要領にきちんと位置づけられた「食教育」を展開する重要な時間となっています。

その給食時間の意義やあり方を、教室の日常を切り取りながらお話しします。皆さんと一緒に、学校給食の今を考えたいと思います。

◆講演の柱

1 「生きる力」の根っこは「食べること」

・教育のめざすところに「食教育」がつながっています。根幹は食教育だと考えます。

2 「給食時間」に” 2つの顔”



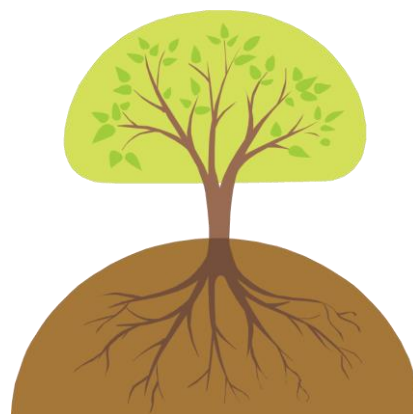
①給食指導という面から大切にしていること

- ・貫く原則
- ・貫く理念

②食の教育という面から大切にしていること

- ・教科の中の食教育
- ・”いただきます”を考える

○ 教育には時間がかかります。時間をかけたものしか残らないのです。(講師)



随時試食**「平塚産の学校給食の白飯」**

平塚市の給食回数年間183回のうち、米飯回数は91回です。平塚でとれた米（キヌヒカリ・さとじまん）を主に使っています。給食で出しているふりかけや海苔と一緒に食べてみてください。

「平塚産小松菜のカップケーキ」

平塚産小松菜をミキサーにかけてピューレ状にしたものを、ホットケーキ生地に入れて蒸し焼きにしました。鮮やかな緑色と、やさしく香る野菜の味が楽しめます。もちろん普通のホットケーキよりも栄養抜群です。ご家庭ではレーズンやチョコチップを加えても良いですね。

調理実演、試食

10:30・11:30・13:00・14:00

「ベジ太つけ麺」

平塚産の小麦を使ったかおり麺と、平塚産野菜（小松菜・もやし）をふんだんに使い、野菜が苦手な子にも大好きな麺と一緒にペロリと食べてもらえるように考えた新メニューです。つけダレに、麺と野菜をよくからめて食べてみてください。

「ベジ太のグリーンシチュー」

子どもたちの大好きなクリームシチューをアレンジし、平塚産の小松菜をミキサーにかけてピューレ状にしたものを加えました。きれいな緑色が好評の、自信を持っておすすめするメニューです。



御来場ありがとうございました。

