

食育は、 食べる力、 育つ力

給食から広がる食の輪

お昼になれば必ず届けられている給食には、栄養だけではなく、地域の恵み、生産者の願い、調理・配達員の思い、食べる力を育てる学びが詰まっています。

学校給食の役割

学校給食では、栄養バランスのよい献立や旬の食材、地場産物を取り入れながら、子どもたちが食への関心を深められるよう取り組んでいます。また、友達と一緒に食べる時間を通して、食べる楽しさや人とのつながりを感じること、食育の一つです。

家庭や地域でも、旬の食材を味わったり、一緒に食事の準備をしたりすることが、食育につながります。この機会に、毎日の「食」について改めて考えてみませんか。

6月は食育月間

食育とは、食べることを通して、健康な体や豊かな心を育む取組のことです。栄養バランスを考える力だけでなく、食事のマナー、旬の食材、地域の農業や生産者への感謝など、さまざまな学びが食事にはつまっています。

食育月間（6月）とは？

国が定める「食育月間」は、食への関心を高め、心身の健康や豊かな人間性を育むことを目的にしています。

学校給食の役割

給食は、子どもたちの「生きる力」を育てる大切な時間です。

バランスのとれた食事 食事のマナーや感謝の心を育てる 地域産物や食文化を知る 苦手なものに挑戦する力 楽しく食べることの大切さ



TAMORROWプロジェクト

「TAMORROW(タモロウ)」は、鹿児島弁の「食べよう」と、英語で「明日」を意味する「TOMORROW」を組み合わせた造語で、市立学校給食センターが独自に実施している取組です。「今日食べたものが、明日の自分をつくる」をテーマに、子どもたちが給食を楽しみながら、残さず食べたくなる工夫を行っています。また、残食を減らすことでSDGsの達成にもつながります。

このプロジェクトでは、本や物語に登場する料理を再現する「物語給食」、子どもたちが食べたい献立をタブレットで選ぶ「わくわく給食」、星やハートの形をした「型抜き人参」など、毎日の給食が楽しみになる取組を実施しています。

また、地域の特産品であるお茶を活用した「茶育」や、地元農家を訪問して食材への思いを伝える地産地消の活動、市PTA連絡協議会と協働で実施している「レシピコンテスト」などを通して、食への関心や感謝の心を育んでいます。残食を減らし、環境にもやさしい給食を目指しながら、未来につながる食育を進めています。

保護者との輪 レシピコンテスト開催

市PTA連絡協議会（市P連）と市教育委員会では、料理を通して食への関心を高め、地域食材や栄養について学ぶとともに、自分のアイデアを表現する機会として、毎年「市P連レシピコンテスト」を開催しています。

このコンテストは、平成24年度から毎年開催されています。本市の教育理念として掲げられている「キラリ輝く三つの教え（煮しめ」「つけあげ」「にぎりめし」の教え）にちなんで、毎年テーマを設定しています。例えば、第1回目（平成24年度）は「にぎりめしで伸び伸び大きくなれ」、第10回記念大会（令和3年度）では、「うちのうまうま アレンジにしてみよう」「ドーンと来い！わが家のどんぶりコンテスト」（令和5年度）と、毎年工夫を凝ら



▲審査会の様子

らしたテーマで取り組んできました。そんな取組が評価され、令和2年度に文部科学大臣賞を受賞しました。そして、14回目の開催となった令和7年度は、「ハッピー給食レシピコンテスト」として、南日本酪農協同株式会社と市立学校給食センター、市P連がタッグを組んで開催しました。

学校給食の現場において悩みのたねでもある残食や、牛乳が苦手な子どもたちが少しでも克服できるよう、実際に給食で実現するところまで想定して、子どもたち自身にレシピを提案してもらいました。

夏休み期間中などに取り組んだレシピコンテストは、市内各小・中学校から1075点もの応募がありました。各家庭でアイデアを出し合いながら、楽しそうに触れ合う様子が思い浮かぶ、そんな素敵なレシピばかりでした。その中でも優秀な作品には、12月の「A

調理スタッフとの輪 調理員さんからひとこと

本市の学校給食の調理・配送を担ってくれている（株）東洋食品の調理責任者である中村正太さんに、今回のレシピコンテストの審査・調理に携わり感じたことを聞いてみました。

まず、「1000件を超える応募があったことに驚きました。そして、給食への好奇心や苦手な食べ物、牛乳を克服したいという気持ちでレシピに対し真剣に取り組んでいることに喜びを感じました。2月に牛乳が苦手な子ど

NYTHING GOES FESTIVALで何でんやってみて見つけた。行っがーで表彰式も行いました。



▲授賞式の様子

もたちのために提案された「ミルクみそスープ」を提供しました。わくわくしながら作りましたが、大量の牛乳を使いながらも、くせや香りを抑えつつ美味しく飲みやすいスープができ、子どもたちの発想から生まれた最高なレシピになったのではないのでしょうか。これからも、志布志っ子たちが毎日楽しく喜んでもらえるように、調理関係者全員で連携力を合わせて安全・安心な給食を提供していこうと改めて思いました。」と、今後の意気込みを話してくれました。

