

学校給食週間の主な取り組み

◆農業生産者との交流

市内のすべての小学校で、児童が地元農業生産者の講話を聴き、その後生産者の皆さんと給食を会食し、地元の農業について学んでいます。



◆給食委員会の活動（給食週間の活動）

① ポスターや標語を作成

児童が給食委員会を中心に「食べ残しを減らす」「正しい配膳方法」「片付けのマナー」などをテーマにポスターや標語を作成し、校内に展示します。

② 食事マナー教室の開催

児童が低学年を対象に給食を会食しながら食事マナー指導を行います。

③ まめつまみコンテストの開催

給食委員会が中心となり学年ごとに「まめつまみコンテスト」を開催。正しい箸使いができた児童を表彰します。

◆児童集会の開催

児童集会を開催し、学校給食の始まりや給食ができるまでの様子を全校児童に紹介します。また、学校給食センターに関するクイズを作成し、児童が学校給食の意義や役割、安全でおいしい給食を作るための取り組みを理解できるようにします。



◆残食量の確認

2学期の給食残食量調査結果の確認を行います。また、給食週間中の給食完食を目指します。

◆感謝の手紙の作成

学校給食センターへの感謝の手紙を書きます。



◆給食週間の献立

鳥栖市に伝わる郷土料理を献立に取り入れます。平成 30 年度は、次のような献立でした。

●平成 31 年 1 月 23 日（佐賀県の郷土料理）

ご飯、牛乳、筑前煮、かけ和え、味付け海苔、みかん



●平成 31 年 1 月 24 日（学校給食記念の日）

ご飯、牛乳、鮭の塩焼き、味噌汁、高菜炒め



明治 22 年に山形県の小学校で出されていた給食にちなんだ献立です。「青菜の漬け物」の代わりに、九州でよく食べられていた「高菜漬け」を油炒めた「たかないため」にしています。

●平成 31 年 1 月 25 日（麓小学校 6 年生が考案した献立）

ご飯、牛乳、手作りミンチカツ、紅白なます、サツマイモの味噌汁、ヨーグルト
6 年生に募集している献立の中から選んだ献立です。



旬の食べ物をうまく使い、黄・赤・緑のどのグループの食べ物もそろっていて栄養のバランスもよくできています。おすすめのポイントは「ヨーグルトでミンチカツの揚げ物の油っぽさをやわらげているところ」だそうです。また、彩りもきれいになるように工夫されています。

●平成 31 年 1 月 28 日（鳥栖市の郷土料理「ぬっぺ」）

ご飯、牛乳、鶏肉の塩だれ焼き、小松菜のおかか炒め、ぬっぺ



◆献立募集に応募

6 年生が冬の食材を使った献立を考え、給食センターに応募し、特に良かった献立を 2 学期と 3 学期に給食として出しています。



◆令和2年1月24日（学校給食記念日）の給食献立（予定）

A献立【田代小・中原特別支援学校鳥栖田代分校・麓小・鳥栖小】

コッペパン、牛乳、ビーフシチュー、小松菜のソテー

B献立【基里小・鳥栖北小・若葉小】

ご飯、牛乳、鮭の塩焼き、たくあん和え、根菜のみそ汁

C献立【旭小・弥生が丘小】

ご飯、牛乳、ぎょうつげ、ほうれん草のごま和え、さつま汁

※鳥栖北小6年生が考案した献立

おすすめのポイントは「ぎょうつげの中にひじきを入れて、栄養バランスを考えたところ」だそうです。

令和元年度の学校給食週間も同様の取り組みを行う予定です。