



松前町学校給食センター

春一番が吹き、いよいよ3月です。日差しもいちだんと春らしくなってきました。さて、3月は学年のまとめ、そして新しい学年、学校への旅立ちの準備の月です。どの学年も、4月には新しい扉をドキドキワクワクした気持ちで開くことでしょう。そのためにも、この3月は元気にそして心残りなく過ごせるといいですね。

今月の給食目標 1年間の食生活をふいかえろう

この1年間、みなさんの食生活はいかがでしたか。食事と体の健康は密接に結びついています。元気に新年度を迎えるためにも食生活チェックで振り返り、反省してみましょう。

～ 食生活チェックシート ～

①朝ごはんを毎日食べた。



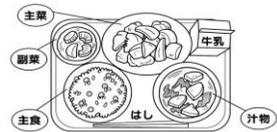
②朝ごはんは、パンだけ、ごはんだけではなく、おかずや汁物などもしっかり食べた。



③よくかんで食べた。



④食器の持ち方やはしの持ち方が正しくできた。



⑤「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつがきちんとできた。



⑥苦手な食べ物にもチャレンジした。



⑦食事の前にきちんと手洗いをした。



⑧おやつは時間と量を決めて食べた。



⑨おやつなどを買うとき、きちんと表示を見た。



⑩感謝して食べた。



⑪食事の準備や後片付けがきちんとできた。



⑫家族や友達と楽しく食べられた。

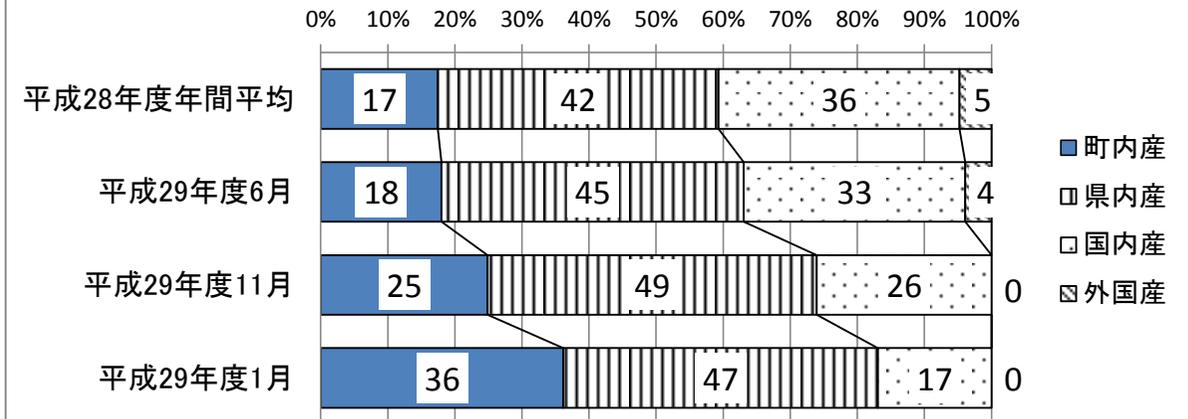


★ いくつできましたか？日頃の食生活を見直してみましょう。

食文化継承モデル事業

今年度、松前町では『食文化継承モデル事業』に取り組みました。これは、松前町産や愛媛県産の農水産物を積極的に使用したり、それらの食品を使った新しい献立や加工品を開発したりして、より安全でおいしい給食づくりをすることで、児童生徒が地産地消の大切さを感じられた取組となりました。

地場産物活用状況



グラフを見て分かるように、町内産の農水産物を使用できる割合がかなり高くなりました。町内業者の方々のご協力により、かなりの効果を上げることができました。昨年度と今年度の1月に使用した町内産食材を比較してみました。

年度	使用食材	品目数
平成28年度	米・はだか麦・米粉・はもすり身	4品目
平成29年度	米・はだか麦・米粉・はだか麦粉・ほうれん草・葉ねぎ・レタス・小松菜・にんじん・長ねぎ・大根葉・大根・かぶ・さつまいも・さといも・じゃがいも・はまち・太刀魚・はも	19品目

かなり多くの町内産食材を使用させていただきました。また、それらの食材を使った新メニューの開発には、保護者の方や伊予高校生にご協力いただき、14品目の新しい献立が誕生しました。松前町の定番メニューとなるよう、改良を続けていく予定です。

また、今年度から毎月1回、給食センターで保護者対象の試食会を開催しました。たくさんのご意見ありがとうございました。

県内産や町内産をできるだけ使用して給食を作る努力をされているとのことだったので、安心安全な給食だと感じました。

地産地消活動を学校生活のみにお任せすることなく、地物を旬な時に工夫して、食卓に並べたいと思います。

数量限定でよいので、給食が食べられる施設があればいいなと思います。

試食会は来年度も実施する予定です。ぜひ、ご参加ください。