



伊丹市マスコット たみまる

2024(令和6)年9月15日 第1526号 毎月1・15日発行

広報

伊丹



この号の主な内容

- 2面 保育施設の入所申し込み
- 3面 マイナンバーカード 更新の手続き
- 4面 いたみ文化・スポーツ財団30周年記念祭
- 5面 健康 6・7面 みんなの窓

人口●195,064(-1,292) 世帯数●84,423(+351)
 2024年9月1日推計 ()は前年9月1日比
 発行・伊丹市広報・シティプロモーション課 市ホームページへ

〒664-8503兵庫県伊丹市千僧1-1 Tel.072-783-1234(代表) ファクス072-784-8107(広報・シティプロモーション課) ホームページ <https://www.city.itami.lg.jp>

おいしく 楽しく 中学校給食

子どもたちの成長を応援します

市は、子どもの健康と食育を考えた献立作りや県産野菜を使った給食を提供し、各家庭の教育費の負担が大きくなる中学生の給食費を無償化しています。給食献立については中学校給食センターTel.784-8045、給食費については市教委学校教育課(学事)Tel.784-8049に問い合わせを。



学校給食の主な目標

- 生命や自然を 尊ぶ心
- 伝統的な 食文化への理解
- 健康の保持 増進を図る

給食で見守る 子どもたちの成長

給食は「生きた教材」といわれます。栄養教諭は、毎日食べる給食から子どもたちが食に関



する知識を学び、生涯にわたって食事の手本となるような献立を心がけています。成長期の中学生がしっかりと栄養を取ることができるよう献立を考えるだけではなく、生産者と協力し、地産地消の食材を取り入れています。

また子どもたちに楽しく給食を食べてもらえるように、生徒からのリクエストを献立に取り入れていきます。

栄養教諭の皆さん

生きていくうえで「食べること」は欠かせないことですが、給食を通して子どもたちが「食」に興味を持ち、自分のために「食べることを大切にする人へと成長することを願います。

「給食」を通じて「食」を学ぶ 伝統的な食文化を次世代へ

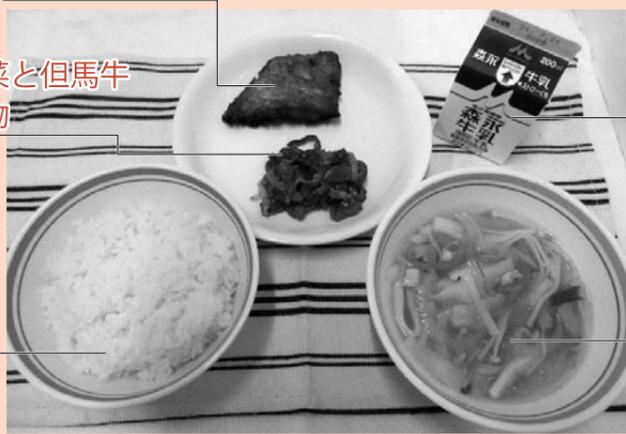
カレーの唐揚げ

有機野菜と但馬牛の炒め物

ご飯

牛乳

ばち汁



給食では県の郷土料理を取り入れるなどの工夫をして、伝統的な食文化を次世代へと伝えています。

献立の一例(左写真)。

【カレーの唐揚げ】カレーは、たんぱく質以外にもミネラルやビタミンなどが豊富に含まれています。

【有機野菜と但馬牛の炒め物】県産有機野菜のピーマン、タマネギと、県のブランド牛の但馬牛を使用し、ピーマンが苦手な生徒でもおいしく食べられるよう、味付けや調理方法を工夫しています。

【ばち汁】「ばち」とはそうめんを作るときに出てくる切れ端のことをいい、三味線の「ばち」に似ていることからこの名前がついたといわれています。

中学校給食費

保護者の負担ゼロに

子どもたちの成長を社会全体で支える取り組みの一つとして、4月から中学校給食費の無償化を実施しています。

安全・安心な食材を用いて、子どもたちの成長や健康に必要な栄養が摂取できるおいしい給食を引き続き提供していきます。



地産地消

伊丹市産の野菜を使っています



市内中学校では、生産者への感謝の気持ちを育み、食べ物を大切に食べるための取り組みとして、伊丹市産の野菜(左写真)を使った給食を積極的に取り入れ、地産地消の活動を行っています。

また県産の有機野菜(左下同)もメニューに取り入れ、各地域の食文化理解にも繋げています。

7月11日には、西中学校で食育講話を開催しました。給食に有機野菜を提供する本市出身で現在は養父市在住の生産者の田村さん(右上同)が、有機野菜などの栽培方法や、地産地消の大切さなどを生徒に伝えました。

参加した生徒からは「野菜が丁寧に作られていることがよく分かった」「食について給食を通じて学ぶことができて良かった」などの感想が集まり、「食」の重要性を学ぶ機会になりました。

