



美唄市の学校給食

お子さまのご入学・ご進級、おめでとうございます。

4月8日（火）より、令和7年度の給食がスタートいたします。

給食センターでは、「健康の保持・増進」「食に関する指導」「学校生活の豊かさ」といった、様々な学校給食の目的や意義のもと、今年度につきましても、美唄市の子どもたちのために、安全安心で美味しい給食を毎日安定して提供することに、職員が一丸となり、尽力してまいります。

また「食」と「農業」の連携を密にし、学校給食を生きた教材として、主に4つの観点から、「食農教育」を推進してまいります。

- ① 地産地消の推進
- ② 美唄産食材の紹介
- ③ 食材の栽培過程の学び
- ④ 食文化や伝統の学び

具体的な実施方法については、昨年度の取り組みを例にご紹介いたしますので、右の「昨年度の取り組みをご紹介！」をご覧ください。

今年度も学校給食に際しまして、保護者並びに地域の皆様のご理解とご協力の程、よろしくお願い申し上げます。



昨年度の取り組みをご紹介！

☆2024 年 6 月 6 日（木）総合的な学習の時間（中央小・東小 3 年生）
「美唄の特産品アスパラについて知ろう」

・美唄市の特産品である「アスパラ」の栽培過程や流通について、給食メニュー「アスパラの豚肉巻き」が出来るまでの調理過程などを ICT を活用しながら、JA びばい職員の方と栄養教諭が連携して授業を実施しました。



☆2024 年 10 月 25 日（金）給食時間（中央小 1 年生）

「ふるさと給食 桜井市長と給食試食会」

・美唄産および北海道産食材をふんだんに使用した給食の日を「ふるさと給食の日」としています。その日の給食時間は、生産者の方や食べ物への感謝の気持ちをもつことを目標に、栄養教諭が生産者の方へ取材に行った際の動画を視聴しながら、桜井市長も児童と一緒に給食を食べていただきました。



☆2024 年 10 月～11 月

総合的な学習の時間（東中 3 年生）

「美唄探求」

・美唄の特産品や地元食材を調査し、それらを使用したオリジナルメニューを考案しました。

給食センターと連携し、生産者の方から美唄産の旬野菜を多数提供していただいて、調理実習も行いました。

さらに生徒考案のメニューを給食化し、美唄市内の児童生徒にも学校給食として提供しました。他の学校の子どもたちからも「おいしい！」との感想が多数寄せられ、大好評でした。



今年度も学校給食を通じた、食農教育を推進してまいります。
どうぞよろしくお願いいたします。

☆4 月平均栄養価（平均値/目標値）

【小学生】＊脂質 24.0g/21.7g ＊食塩 2.87g/2.0g 未満

【中学生】＊脂質 27.8g/27.7g ＊食塩 3.74g/2.5g 未満

☆牛乳は毎日つきます。

☆スプーンが付く日には、献立表にスプーンマークが付いています。

☆給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。

