



温かくて
おいしい♪

栗石町の学校給食

町は、今年度から給食費保護者負担分が全額公費負担となり、子どもたちの給食環境がさらに充実しました。地元の食材と、栄養教諭・管理栄養士・調理員の真心がつまった給食は、町が子どもたちへ贈る大切な一食となっています。☎学校教育課 ☎ 692-6412

町

は、今年度から、子育て世帯の経済的な負担を軽減する

ため、国の制度による小学校の給食費全額補助に加え、中学校の給食費についても、町が上乗せし、全額公費負担とする制度を始めました。

学校給食は、栄養教諭や管理栄養士が児童や生徒の発育に必要な栄養バランスを考慮し、町内産の旬の野菜や米を積極的に活用する献立を組み立てています。

町内の生産者や事業者が食材を提供し、調理員が愛情を込めて丁寧に調理することで、子どもたちの笑顔あふれる食の時間を生み出しています。

本号では、町の学校給食の特徴や関係する施策について食育や地産地消などの観点から紹介するとともに、町の未来を担う子どもたちに、どのように給食が届けられるのか、給食に携わる皆さんにインタビューを行いましたので、紹介します。

学校給食1日の流れ





雫石中学校
栄養教諭
吉田 亜希子さん

大人になっても

「雫石町の給食の味」を思い出して欲しい

「食」興味と関心を

献立で一番大切になっているのは、栄養バランスです。そのうえで、雫石町産の食材を使う際には、何を使っているかを献立などを通じてお知らせし、できるだけ素材そのものが見える形で提供しています。

産地や食材の顔が見えることで、子どもたちが食材そのもののへの興味を持ってもらえるよう工夫し、毎日の給食を楽しみにしてくれるような内容を目指しています。

「食育」という教科はありませんが、特別活動の授業などの機会を活用し、食事の大切さに気が付いてもらえるように日々取り組んでいます。

給食は
支えられている

毎月、産直から、町内で行われる旬の野菜の種類や収穫時期、おいしい食べ方などを教えていただき、献立に取り入れています。地元の方々の協力や支えがあってこそ、子どもたちに安心して食べてもらえる給食が成り立っていることを日々実感しています。

子どもたちが大人になっても給食の味を懐かしく思い出し、また食べたいと思ってくれること。多くの人に支えられて成り立っていた給食の味を思い出してくれること。それこそが、栄養教諭の仕事が続けるうえで何よりの喜びです。

町産食材で町の魅力に触れて欲しい

諏訪商店では、町産のお米「銀河のしずく」を、2025年4月から学校給食に納めています。町内の生産者の皆さまが丹精込めて育てたお米を米屋として仕入れ、丁寧に精米したうえで提供し、それが子どもたちの給食になるといって、すべてが町内で完結する仕組みの素晴らしさを感じています。

米や野菜の美味しい産地の雫石町。地元の食材が使われる給食は地域の良さを子どもたちに知ってもらえる絶好の機会だと感じています。

地域の協力で成り立つ「雫石町の給食」

町内全ての小中学校で温かい給食が提供される自校式給食。地元の食材が多く使われる給食の提供。町の給食の質は非常に高いと思います。

昨年の米価高騰の際にも、生産者や農協、加工業者など、関係者全体の協力のおかげで、町産の美味しいお米を提供し続けることができました。これは決して当たり前のことではなく、たくさんの方々の協力があってこそ成り立っているものです。

子どもたちに多くの支えで給食が成り立っていることを知ってもらい、地元の恵みを実感しながら成長してくれることが何よりの願いです。

町内で完結する「雫石町の給食」

地域の協力や町の恵みを感じて欲しい



諏訪商店
代表取締役
諏訪 泰幸さん



雫石中学校
調理員の皆さん

「おいしく安全に」を第一に、日々給食作りに取り組んでいます。衛生面では水分を残さないよう水切りと消毒を徹底し、アレルギーのある子どもへの配慮としては、中学校では学級担任と連携を図りながら除去食を用いて対応しています。

やりがいを感じるのは、子どもたちがたくさん食べてくれる瞬間です。中学生になると食べる時間が短くなり、残食が出てしまう日もあります。が、今年は比較的よく食べてもらえているといいます。「年に1回でも残食ゼロの日があれば」という思いを持ちながら、給食で使っているお米「銀河のしずく」のおいしさも味わってもらい、残さず食べてほしいと願っています。

町の学校給食の特徴

【町内全ての小学校が自校式給食（県内唯一）】

各小中学校の給食室で調理員が給食を作っています。

【町内産の食材を多く使用】

・通年使用

お米（銀河のしずく）、牛乳

・旬の生鮮野菜

ねぎ、ごぼう、トマト、きゅうり、ほうれん草など

【給食費保護者負担分を全額公費負担】

小学校▶ 1食単価 334円（年間約174回）

中学校▶ 1食単価 442円（年間約172回）

【給食内容】

主食、主菜、副菜、汁物、果物、牛乳

【栄養教諭や管理栄養士による学習や指導】

- ・小学校1年生では「食事のマナー名人になろう」、「給食のひみつをしよう」などを実施し、中学校2年生では「一食分の献立を立てよう」といった学年に応じた授業を行っています。
- ・給食時間中のミニ指導では、配膳中の巡回や、食事のマナーなどが定着するよう指導を行っています。
- ・その日の給食に使われている旬の野菜や町の特産物のクイズを出題するなど、食材紹介を行っています。
- ・2025年度「食に関する指導」の実績は全小中学校で97回です。

【食育だより、給食だよりの発行】

- ・栄養や食事の由来、地産地消のニュース、朝食の重要性などを毎月発信しています。



食育推進の取り組み

町は豊かな食生活や食習慣を育くむとともに、地域の食材や生産、流通に携わる皆さんのことを学ぶ学習を進めています。

また、雫石小学校と雫石中学校は、各学校の食に関する指導計画に基づき栄養教諭が、雫石小学校を除く4つの小学校は教育委員会学校教育課所属の管理栄養士の学校訪問により食育指導を実施するなど、食育活動の充実を図っています。



地産地消の取り組み

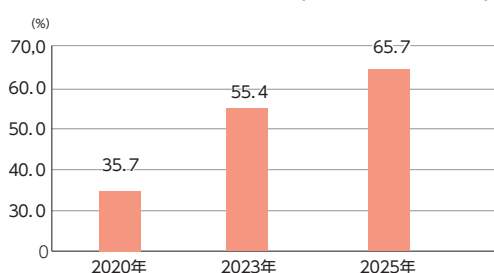
町は、町内産の食材を積極的に使った給食を進めています。2025年7月から12月の町産生鮮野菜使用割合実績は米100%、野菜65.7%となりました。

●主な購入業者

地元の商店や産直から購入しています。

- ・米は、(有)諏訪商店
- ・野菜類は(株)しずくいし、長山産直組合、松の実、戸沢菌茸野菜生産組合
- ・肉、魚、豆腐類などは、地元商店
- ・2026年度は、各学校

雫石町産生鮮野菜の使用割合の推移
(7月～12月実績)



での取り組みに加え、生産者との交流給食試食会を予定しています。

アレルギーへの取り組み

町は「学校給食室における食物アレルギー対応給食基本方針」を策定しています。

各学校は保護者と面談を行い、除去食や代替食、弁当持参など段階的な対応で実施しています。

学校長をはじめ、栄養教諭、管理栄養士、調理員、養護教諭、学級担任などと連携して、児童生徒へ安全な給食提供を行っています。



毎日当たり前のように配膳されている給食。しかしそのひと皿には、地域の人たちの「温かい」思いが込められています。

栄養教諭・管理栄養士は、子どもたちの健やかな成長を願いながら、毎月献立と向き合い、栄養バランスはもちろん、食を通して子どもたちに豊かな体験を届けようとしています。

事業者は、「銀河のしずく」をはじめとする地元産の食材を町の給食に提供することで、子どもたちは雫石町の恵みを受け取っています。地域で育った食材が、地域の子どもの体をつくっているのです。

そして、その食材を丁寧に調理するのが、調理員の皆さんです。衛生管理を徹底しながら、子どもたちのために黙々と手を動かします。『残食ゼロの日が1日でもあれば』という言葉には、日々の仕事への誇りと、子どもたちへの愛情がにじみ出ています。

栄養教諭・管理栄養士が考え、事業者が提供し、調理員が作る。それぞれの現場は違っても、「子どもたちに喜んで食べてほしい」という思いは、ひとつにつながっています。

給食は、行政だけで提供できるものではありません。地域の人たちの手と心によって支えられています。そしてその思いは、給食の温かいひと皿となって今日も子どもたちの体と心を満たしています。