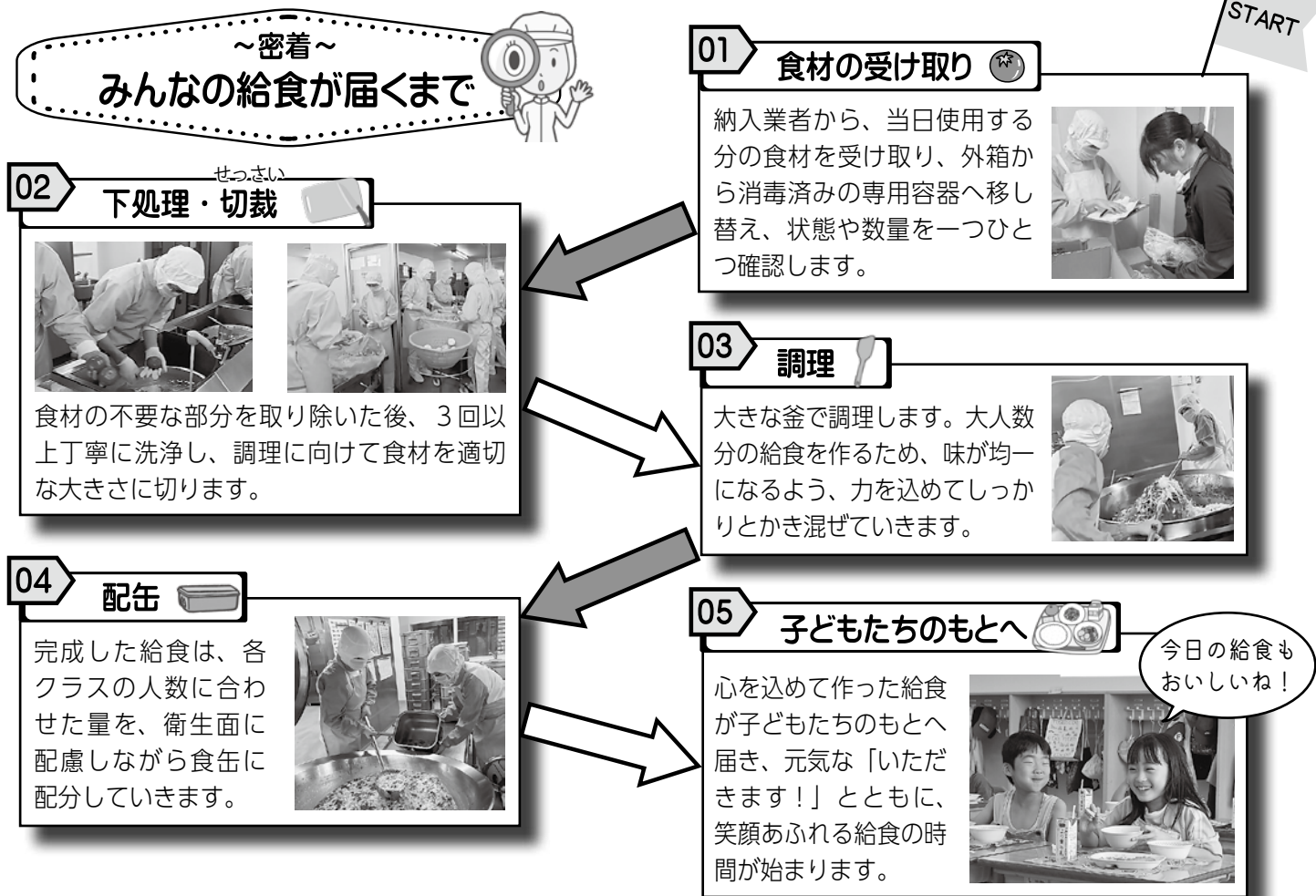




安心して食べられる給食の秘密……………

衛生管理

子どもたちに安心して給食を食べてもらえるよう、給食室では衛生管理を徹底しています。

調理員は手洗い・消毒を丁寧に、工程ごとの靴の履き替えやエプロンの使い分け、使い捨て手袋着用などを行うほか、食材は中心温度 85℃以上で十分加熱し、食器や食缶も加熱殺菌済みのものを使用するなど、見えないところでの細かな配慮が安全な給食につながっています。



検食

子どもたちに給食を提供する前に、学校の給食責任者が実際に食べて、味や、異物の有無などを確認する「検食」を行っています。

万が一、給食に異物や異臭などが見つかった場合は、給食の提供を中止するなど、子どもたちの安全を最優先に対応します。



調理員さんから子どもたちへ……………



市内の学校給食の調理を行う委託事業者
—富士フードサービス株式会社の皆さん

子どもたちから「おいしかった」と言ってもらえると、工夫して作ってよかったと感じ、大きなやりがいにつながっています。

給食で苦手なものが出た際は、一口だけでも挑戦してみたいです。

「あんな給食があったな。あの給食おいしかったな」と、子どもたちの心に残る給食になればうれしいです。

これからも安全・安心を第一に、子どもたちが笑顔になれる給食を作っていきます。

衛 集

おいしい給食が食べられる秘密

いただきます！

学校給食は、子どもたちの成長を支え、地域資源の魅力や食への理解を深める大切な機会です。

本特集では、給食の安全・安心につながっている取り組みや、給食を支える人たちの思いをご紹介します。

ぜひご家庭でお子さんと一緒にご覧ください。

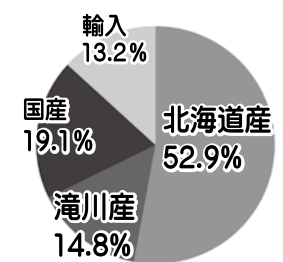
1 地元の食材で作る、滝川の給食

市では現在、市内すべての小・中学校で学校給食を実施し、年間約 45 万食の給食を提供しています。

学校給食には、北海道や市内で育てられた野菜やお米など、地場産の食材を積極的に使用しています。地元で育った新鮮で安心な食材を取り入れることで、滝川の食の魅力を身近に感じることができます。

近年は、食材をはじめとするさまざまな物の価格が上がり、給食づくりにも影響が出ています。それでも、安全でおいしい給食を届けるため、できる限り地場産の食材を取り入れながら、毎日の献立づくりや調理に取り組んでいます。

市給食の食材使用割合※1



市の学校給食で使用する地場産物（北海道産・滝川産）の割合は 67.7%（令和 6 年度）で全国平均（56.4% ※2）と比べても高い割合となっています。

※1 金額ベース

※2 出典：文部科学省「令和 6 年度学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査」

2 学校給食の歴史と役割

学校給食は、今から 130 年以上前の明治 22 年に、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立小学校で、生活に困っている家庭の子どもたちへ昼食を提供したことが始まりといわれています。

その後、昭和 29 年に学校給食法が制定され、学校教育の一環として全国に広がりました。

学校給食は、子どもたちの成長を支えるだけでなく、地域の食材や食文化に触れ、食べ物への理解を深める「食育」の大切な機会でもあります。

また学校給食は、栄養教諭や調理員、生産者など、多くの人に支えられ、子どもたちのもとへ届けられています。



給食にはたくさんの秘密があります

- ・安全・安心を守る、給食づくりの工夫
- ・地域の食材と食文化を知る、食の学び
- ・毎日の給食を支える、人のチカラ

この特集で、一緒に見てみましょう！

おいしさを支える、市の取り組み

小学校では今年度から国による学校給食費の負担軽減が始まりました。

お米や野菜、肉などの価格高騰により、学校給食に使う食材費も増加しています。令和8年度の給食1食当たりの食材費は、小学校342円、中学校415円となり、令和7年度より増加しました。

市では、国の補助だけでは足りない食材費の上昇分を負担し、保護者の皆さんに負担が生じないよう取り組んでいます。

1食あたりの学校給食費の負担額

小学校		中学校	
R 7年度	R 8年度	R 7年度	R 8年度
305円	342円	369円	415円
市費 48円	国費 295円	市費 59円	市費 105円
保護者 257円	保護者負担額は0円に。	保護者 310円	保護者 310円

みんなは給食どう思ってる？

小・中学生に給食への思いを聞きました。あわせて、市内の小・中学生を対象に実施した給食アンケートの結果をご紹介します。

好きな給食
あげパン

滝川第三小学校4年生
泉 明依さん

私はミニトマトが苦手ですが、育ててくれた農家さんのことを思うと、残さず食べるように頑張っています。調理員さんが作ってくれる給食は、いつもとてもおいしいです。これからも、給食に関わる皆さんへの感謝の気持ちを忘れず、苦手な食べ物にも挑戦していきたいです。

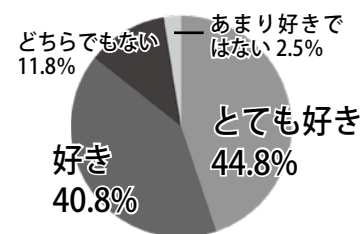
好きな給食
ジンギスカン丼

江陵中学校3年生
山崎 敬大さん

親が給食に関わる仕事をしていることもあり、家では給食について話すことがあります。その話を聞くと、多くの人ののおかげで毎日の給食ができていてを実感し、給食は残さず食べるように心掛けています。給食が食べられるのも残りわずかなので、おいしく味わって食べたいです。

給食アンケートを実施しました！

Q 給食は好きですか



8割以上の子どもたちが給食は好きと回答！

好きな給食ランキング

- あげパン
- みそバターコーンラーメン
- フルーツパフェ
- こんにゃくキムチ

※出典：滝川市令和8年度学校給食嗜好調査

あ と が き

学校給食には、安全・安心を守るための工夫と、多くの人の思いが繋がっています。

毎日口にする一食には、食材を育てる人、献立を決める人などの支えがあります。

「いただきます」の意味や、食材が食卓に届くまでの背景を知ること、いつもの食事が、少し特別なものを感じるかもしれません。

今日もたくさんの思いが詰まった給食を「いただきます」。

ごはんに合う味付け

好きな給食ランキング4位 こんにゃくキムチ



- 【材料】
(4～5人分)
- ・つきこんにゃく …… 1パック(200g)
 - ・豚もも肉 …… 100g
 - ・白菜キムチ …… 50g
 - ・むき枝豆 …… 40g
 - ・ごま油 …… 小さじ1(5g)
 - ・マヨネーズ …… 大さじ1(12g)
 - ・三温糖 …… 小さじ1(3g)
 - ・酒 …… 小さじ1(5g)
 - ・しょう油 …… 小さじ2(12g)

【作り方】

- ①つきこんにゃくは、ざく切りにしてさっと湯通しし、豚もも肉は一口大に切る。
- ②ごま油で豚もも肉、キムチを炒める。
- ③火が通ったら、①を加え炒める。
- ④Aを加えて味付けをする。
- ⑤むき枝豆を加える。

【ポイント】マヨネーズで辛みが抑えられ、子どもも好きな味にしています。

子どもから大人気！

毎日の給食から学ぶこと

給食の目標

- ①成長に必要な栄養をとり、健康な体をつくります。
- ②食べ物や栄養について学び、望ましい食習慣を身につけます。
- ③思いやりや協力する心を育てます。
- ④食材への感謝や命・環境を大切にする心を育てます。
- ⑤給食が多くの人々の支えによって届けられていることを知り、感謝の気持ちを育てます。
- ⑥地域や日本の食文化への理解を深めます。
- ⑦食べ物が食卓に届くまでの流れを学びます。

学校給食は、栄養をとるだけでなく、「食」を通して心や体を育み、日本の食文化などを学ぶ大切な時間です。学校給食法に定められた7つの目標のもと、食育の取り組みを進めています。

～食育の取り組み～

生産者交流授業

生産者から地元食材を育てる方法や苦労などを直接聞くことで、子どもたちは食材が育ち、食卓に届くまでの過程を学びます。



また、生産者交流授業を通じて、子どもたちが地域で育てられた食材をより身近に感じ、生産者への感謝や、食べ物を大切にする気持ちを育む機会にもなっています。

給食レター・給食ビデオ放送

給食の時間を活用し、食材や栄養など、食に関する情報を発信しています。「給食レター」では、児童生徒がクイズを交えながら校内放送などで紹介し、「給食ビデオ放送」では栄養教諭がパペット劇や実際の調理映像などを取り入れて分かりやすく伝えています。

放送委員が全校児童に給食レターをお届け！



子どもたちが楽しみながら食について学び、食への関心を深められるよう取り組んでいます。

みんなで作るおいしい給食

毎日の給食は、1人で作ることはできません。

食材を育てる生産者、健康と食育を支える献立を考える栄養教諭、必要な食材を手配する発注担当者、食材を学校まで安全に届ける配送業者、衛生面に配慮しながらおいしく調理する調理員など、多くの人の協力によって支えられています。

一つひとつの仕事がつながることで、子どもたちにおいしい給食が届きます。毎日の「いただきます」の裏側にある支えや思いにも、ぜひ目を向けてみてください。

栄養教諭からお話を聞きました



上口 優香さん 小松 有樹子さん

献立を考える際は、子どもたちが実際に食べる様子を思い浮かべながら食材の大きさや味のバランス、彩りを工夫しています。

滝川市は、おいしい農畜産物が豊富な「食材の宝庫」です。地域の食材を積極的に給食に取り入れることで、地元のおいしさを味わってもらいたいと考えています。また、地元の食材に親しむことは、生産者の皆さんの思い・努力を知ることや滝川の魅力を感じるきっかけにもなります。

給食には、苦手な食べ物や、家庭ではあまり食べる機会のない食材が登場することもあります。しかし、子どもの頃からさまざまな食べ物に触れ、「食べてみよう」と挑戦することは、豊かな食の経験につながります。給食が、子どもたちにとって新しいおいしさや食との出会いの場になればうれしいです。

