



☆☆☆3年生の皆さん！ご卒業おめでとうございます！☆☆☆

中学校での給食がスタートしてからあっという間の4か月！全国的には約9割の実施率でしたが、神奈川県は約4割(2019年5月現在)の実施率で、**県内でも食育や地産地消、そして子育て支援の先駆的な取り組み**となった事業です。わずか3年の準備期間でしたが、**学校生活が軌道に乗ってからのほうが負担が少ないという校長先生方の意向と「今年の3年生にも是非食べていただきたい!」という強い想い**もあって、昨年12月からの開始となりました。

さて3年生は卒業の日が近づいてきました。改めて卒業おめでとうございます！コロナ禍で、修学旅行はじめ多くの行事が中止となり、新しい日常が求められた中学校生活でしたが、**地元秦野の生産者の方々が丹精込めて作った美味しい野菜や地元**
の商業者の方々が厳選した食材を、センターの職員さんが関係機関の皆さんと連携し、更に二人の栄養士さんが工夫を凝らして提供している**オール秦野の給食**はいかがだったでしょうか。

現在、3年生も含め可能な限りアンケート実施もお願いしていますが、今後もより充実した給食になるよう努めていきます。3年生の皆さん、**ふるさと秦野の給食の味も思い出の一コマとして刻んでいただき**、そして新たな旅立ちが素晴らしいものになるようお祈り申し上げます。(教育長 佐藤直樹)

センター職員からのお祝いの言葉

- ☆センター長 上條さん ☆**お**だやかな笑顔と
- ☆栄養士 多田さん ☆**め**ぐりあった給食
- ☆主査 渡辺さん ☆**で**っかい希望を胸に
- ☆主査 藤間さん ☆**と**びたつみなさん
- ☆栄養士 湯川さん ☆**う**んと活躍してくださいね！

ご卒業おめでとうございます



はだのっ子キッチン
調理スタッフの皆さん

～中学校給食を応援する声続々！～

今はだのっ子キッチンでは、給食の取組を知っていただくため、コロナ禍で遅れていた試食会を、感染対策を徹底しながら行っています。秦野の中学校給食の“イマ”を正確に知っていただくため、臨時増刊号では、皆さんの感想を集めてみました。

2月15日(火) 市議会の代表の方々の声

- 家で食べにくい食材を活用しているところが良い。 ○温かくておいしい。
- 評判を聞き心配していたが、**味も温かさもちょうどよい。心配はいらないと感じた。**
- 地場産の活用**で、色々な野菜が取り入れられていてよい。 ○行事食も取り入れているのでなお良い。
- 成長期のため、部活の時間まで腹持ちがするよう、何か手立てを検討してみてはどうか。



3月2日(水) PTA代表の皆さん(保護者)の声

- 味付けは薄味だが、**素材の味がよく出ていて本当においしかった。**
- 薄味だがおいしかった。**いかに家庭での味付けが濃いかがよくわかり、気を付けなければならないと感じた。**
- とても温かくて驚いた。子ども達にも温かく提供されていることがよくわかり嬉しかった。
- 同じ献立が出ると思うが、味付けや食材の工夫でバリエーションが広がるため味付けを変えるなど、今日のように是非工夫して欲しい。

熱心に質問され保護者と試食中の内田会長

今後の取組について⇒⇒⇒ミライへつなぐ

現在、生徒の皆さんにはアンケートへの協力をお願いしています。また3月17日(木)には、皆さんの先輩となる高校生団体E4（イーフォー）の方の試食会も、更に4月以降も、コロナ禍の状況を見ながら保護者向けの試食会を予定しています。皆さんの給食が、日本一となるよう地元秦野の飲食店等の方々や、生徒保護者の皆さんからも、**新メニューのアイデアを募集します**。その際は卒業される皆さんも、是非アイデアを寄せてください。

今月の献立メモ

E4の皆さんも試食する3月17日(木)のメニューは、**ご飯・ねぎ塩ぶた炒め・大学いも・具だくさん鶏汁**です。鶏汁では、具だくさんにする事で、成長期に欠かせない栄養素を補うことができ、新鮮な地元の野菜を多くとれるようにしています。秦野市では、ダイコンや小松菜の栽培が盛んで、特に**小松菜には鉄分が多く含まれており、貧血予防や持久力の向上に欠かせない血液中のヘモグロビンのもとになる栄養素を多く含んでいます**。また現在、**塩分の取り過ぎが、将来の生活習慣病の要因**になると言われており、東北地方のある県では、**適しおサポーター**という仕組みで、**塩分を摂りすぎないように注意**しています。本市でも**北中学校と北幼稚園が、東海大学健康学部と連携した減塩運動**に取り組んでおり、給食でも塩分の摂り過ぎに注意して献立を作成しています。さらに、だしや他の調味料を使用することで、薄味でもおいしく味わって食べられるよう工夫しています。

さて**適しおサポーターとはどこの取組でしょう？** 各家庭でも話題にしてみませんか。

☆栄養士からの提案！☆

中学校給食は4,500食を一手に調理するセンター方式です。小学校とは少しスタイルが違っていますが、給食は児童生徒の年齢に合わせたカロリーなどがきちんと摂れるように計算されていて、様々な食材を使い栄養が豊富です。コロナ禍での黙食中ではありますが、中学生の皆さんには、是非、食を自分で考え、その日の自分に合った配膳で、クラス分の給食を食べきってください。

また、皆さんは小学校で**ランチマット**を使っていましたか？ 給食時間を華やかに楽しく、また、授業の机から食事のテーブルへ変身させるアイテムとして中学校給食でも使ってみたい方は、ぜひ持参してくださいね。



「給食ができるまで」 動画配信中！

市公式YouTube「はだのモーピック」で給食ができるまでの流れを紹介していますので、ぜひ御覧ください。



←今すぐ要チェック！

学校と離れた場所で調理しているけれど、身近に感じてくれたら嬉しいな！



☆☆☆みんなでつくる！秦野スタイル☆☆☆

給食開始2年目となる令和4年度は、新たな取り組みとして、**皆さんから献立を募集**します。生徒・保護者の方をはじめ、生産者、レストランや商業者の方々など、自慢の献立を募集し、地域全体で給食を作る「秦野スタイル」に取り組んでいきます。

秦野市では、先日TV放送でも紹介のあった青パパイアや葉ニンニクの他、最近ではジビエ料理や秦野産小麦も注目を集めています。

詳細は後日お知らせしますので、卒業される3年生の皆さんも御参加お待ちしております！

