

「給食が足りない!」という声について

令和7年度の給食も無事にスタートを切って、ほっとしていたところ、一部から「給食が足りない!」との声が上がっていることを耳にしました。

私たち栄養士は、「子ども達の健やかな成長を支える」という使命を果たすべく、全力で給食作りに取り組んでいます。しかしながら、昨今の急激な物価上昇が、給食内容に影響を与えていることは認めざるを得ない事実です。

そのような中で、一部の子ども達から「給食が足りない!」という声があがっているということ、その一方で残食もあるという問題を重く受け止めなければならないと思っています。

今回このような形で、給食の課題や問題点が知られる機会となったことに感謝したいです。

ただ、予算以外にも難題は多く、全ての人が満足するような給食を提供することは、大変に難しいこともあります。が、現状から目を背けることなく、子ども達と真摯に向かいながら、

「出来ることから、出来る限り、全力で!」取り組んでいきたいと思っています。

今後とも、給食へのご理解とご支援を、何卒よろしくお願ひします。



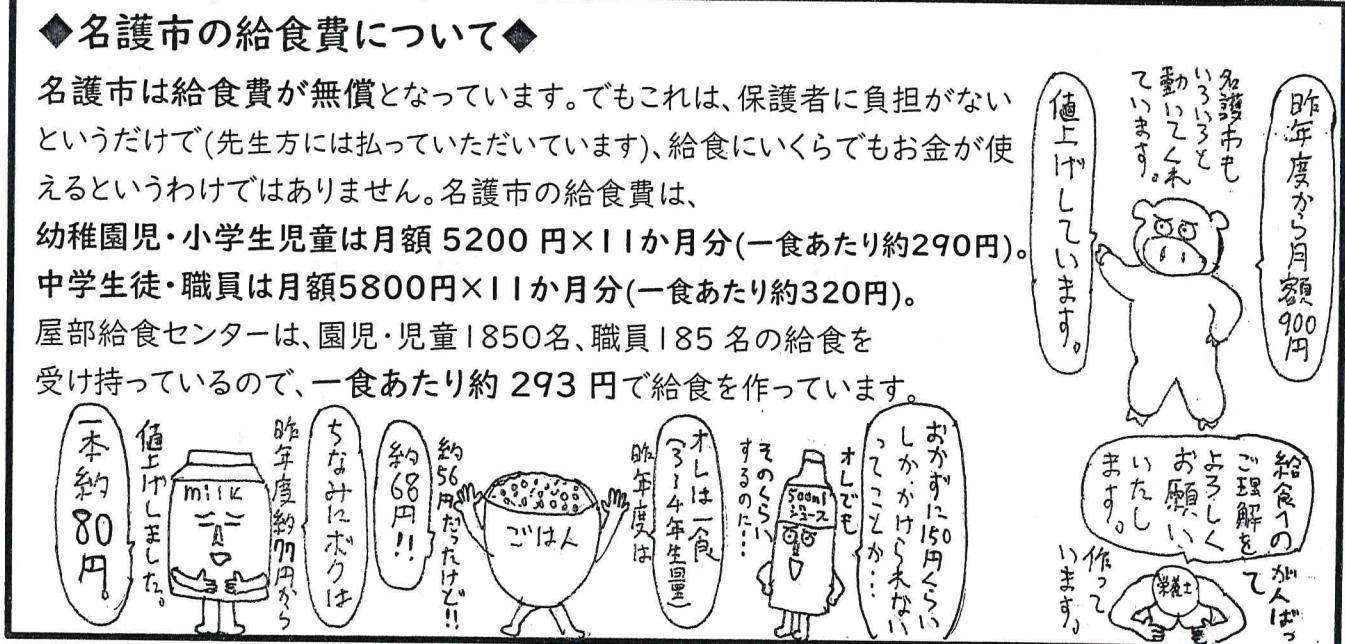
◆名護市の給食費について◆

名護市は給食費が無償となっています。でもこれは、保護者に負担がないというだけで(先生方には払っていただいている)、給食にいくらでもお金が使えるというわけではありません。名護市の給食費は、

幼稚園児・小学生児童は月額 5200 円×11か月分(一食あたり約290円)。

中学生徒・職員は月額5800円×11か月分(一食あたり約320円)。

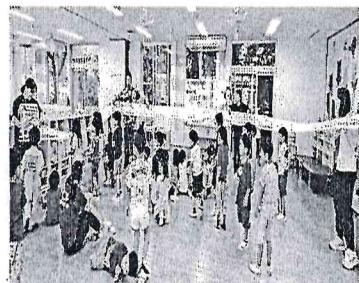
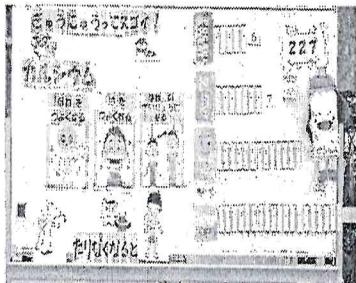
屋部給食センターは、園児・児童1850名、職員185名の給食を受け持っているので、一食あたり約 293 円で給食を作っています。



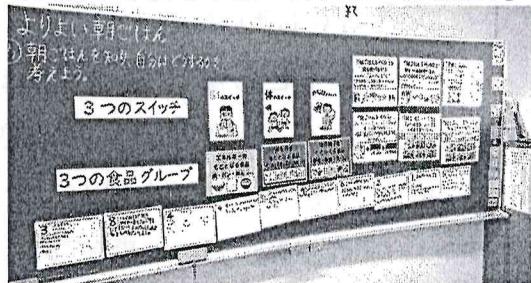
◆4月に実施した『食育授業』◆

4/22(火)に屋部幼稚園で、4/25(金)に大宮小学校4年生で、『食育授業』を実施しました。より多くの人が『食育』に関心を持ち、より多くの場で『食育』が推進されてほしい…その思いから『食育授業』は『授業参観』の際に実施することが多いです。学校、家庭、給食センターで連携・協力して『食育』を推進していきましょう！

●屋部幼稚園食育授業「牛乳ってすごい！」



●大宮小学校4年生「よりよい朝ごはん」



給食メニューをお家で作ってみよう！～4月のメニューから～

昨年度から行っている「給食メニュー紹介」。「作る人いなくても、掲載することに意義がある」くらいの心意気でしたが、ある保護者の方、そして児童から「作っています！」という嬉しそうな声をいただきました。

「実際に作ってくれる人もいる」ということを心に置いて、今年度も、無理せず、調子の乗ります、「給食メニュー紹介」をしていきたいと思います。!!

4月の給食をふり返りながら、ぜひ作ってほしい！

※「材料の量」「調味料の量」は大量調理での分量です。好みに応じて調整してください。



4/9(水)登場 『お祝い黒糖ケーキ』のレシピ

【材料 5個分】

①小麦粉	64g(大8)
②粉末黒糖	40g(大4・1/2)
③無糖ココア	10g(大2)
④ベーキングパウダー	4g(小1)
⑤木綿豆腐	30g
⑥白あん	50g
⑦豆乳	30g
⑧油	26g(大2)

1人分栄養価【141kcal たんぱく質 3.2g 脂質 5.3g】

- (1) ①~④はふるいにかけて混ぜ合わせる。
- (2) ⑤⑥を潰して、⑦⑧(1)と混ぜ合わせる。
- (3) 型に入れて、オーブン180度で15~20分。中まで焼けたら完成！



4/21(月)登場 『大豆とアーモンドの黒糖がらめ』のレシピ

【材料 5人分】

①炒り大豆(塩・油なし)	50g
②アーモンド(細く碎く)	20g
③粉末黒糖	24g(大1・1/2)
④砂糖	10g(大1)
⑤水	5g(小1)

1人分栄養価【86kcal たんぱく質 3.8g 脂質 4.6g】

- (1) フライパンを火にかけ③④⑤を熱する。
- (2) フツフツしてたら弱火にして①②を入れて混ぜ合わせる。
- (3) 黒糖がしっかりからまつたら完成！

