



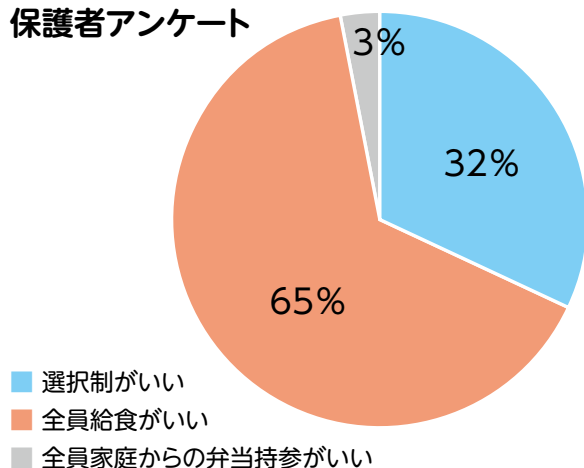
2学期から 中学校の全員給食スタート

市では、平成29年2学期から希望者に弁当箱方式での「選択制給食」を実施していましたが、この2学期から、「全員給食」になりました。

成長期である生徒にとって、栄養バランスの取れた食事の摂取は重要であり、全員で同じ給食を食べることは、食事の喜びや楽しさを共有し人間関係形成能力につながるメリットもあります。

令和2年に行った保護者アンケートでは、全員給食を求める声が多く、栄養バランスや食育を考え、この2学期から中学校でも全員給食がスタートしました。

保護者アンケート



全員給食のメリット

栄養バランスが良い

弁当では子どもの好き嫌いによってメニューに偏りが出やすいものです。給食では栄養バランスのとれたメニューで、苦手な食材を食べる機会を与えられます。

食を選択する力がつく

給食だよりや校内放送から、食品に含まれる栄養素の知識が得られます。

社会性が身につく

食事の準備・配膳・片付けを協力したり、食のマナーが身につきます。

食文化が学べる

行事食や季節のものを活かした食事や、日本の伝統の食文化や歴史を学べます。

食育の視点からも、全員給食は重要です。



食缶方式を採用

今までの「弁当箱方式」ではなく保温性・保冷性に優れた「食缶」で配送。
料理ごとに適切な温度で提供します。



配膳

各クラスで一人分ずつ配膳するため、1人ひとりに合わせた食事量の調整が可能です。



献立

中学生に必要な栄養バランスを考えて、管理栄養士がメニューを決めています。



8月29日、給食初日のメニューは、麦ごはん、カレーライス、海藻サラダ、レモンゼリー、牛乳。
直方一中ではまだ慣れない作業に、配膳が遅れるクラスがあったものの、当番の手で1人分ずつ丁寧に食器によそわれました。途中カレーが少し足りないというハプニングも、給食ならではの楽しい思い出。

全員で「いただきます」と手を合わせたあと、教室では給食をおいしそうにほおばる姿が見られました。
高浪実里さん（3年生）は「今までは家からお弁当を持って行っていただけ、給食は温かいまま食べられるのが魅力的。苦手なおかずも全部食べられました」と給食のスタートを喜んでいました。

