



## 地域の恵みを、 おいしく大切に食べてもらいたい

お米や豚肉、こかぶ。東庄町の給食は、積極的に地元産の食材を使うようにしています。給食を作るために大切な食材は、どのような気持ちを込めて作られているのでしょうか。



養豚業（東の匠SPF豚研究会）  
飯田 伴雄さん（大友）

### 仕事人 2

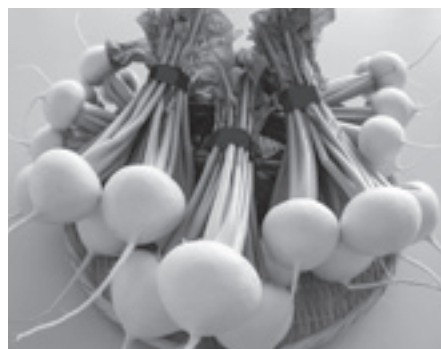
**こだわりは安心安全で  
良い豚肉を提供すること**

安心安全でないものを皆さん買いたくはないですね。食材の安全や環境保全の観点から、日本の養豚においては多くの厳しいルールが定められています。厳しいルールがあるということはその分コストもかかりますが、安心安全で良い豚肉を提供できるように、私たち生産者は日々試行錯誤しています。特に、豚が病気になる

ように、生産者は気を使っています。病気が持ち込まれないように、豚舎に入るときは専用の作業着と長靴に着替えて必ず消毒しますし、豚が良い環境で過ごせるように自動で豚舎の温度管理ができるようにしています。昨年の大規模停電の際は、発電機を回して温度管理していましたよ。最近では、大切に育てられた豚が盗まれる事件が起きていてとても残念ですね。病気を持ち込まれる可能性もありますし、とても怖いです。

**食事を  
大切にしてほしい**

種豚（子豚を生む豚）や餌を変えることによって肉質は全然違ってきます。どのような豚肉になるかは生産者次第。生産者はみんな、日々研究しながらプライドを持って取り組んでいます。だからこそ、自分たちの育てた豚が美味いと言ってもらえることが一番うれしいです。食べ物を作るといことは豚肉にしても野菜にしても手間がかかります。食材を大切に、家族との食事を大切にしてほしいです。





## 食べることは**一生続く** だからこそ食事は**楽しい時間**に

食べることに興味を持つことは、楽しい食事の時間につながります。  
食べることは一生続くからこそ、食育は大切な学習なのです。

給食は、家庭では食べないかもしれない食材を知るチャンスです。子どもたちには、たくさんの食材を知ってもらい、いろいろな献立を食べてもらいたいので、バリエーションを考えて献立をたてています。

新しい給食センターになって弁当箱方式から食缶方式に変わったことで、献立の幅も

**いろいろな食材を知ってほしい**

### 仕事人 3



栄養教諭

木内 裕美さん (香取市)

「食育」の一環で、ときどき給食の時間に学校を訪問しています。一緒に給食を食べながら、その日の献立に関する一口指導を行います。また、昨年度は旧笹川小学校6年生の家庭科の授業に参加して、食べ物の学習のあと、給食の献立を作成してもらいました。良い献立については2月と6月に採用しました。

このような食育を取り入れることで、子どもたちに食事に対する興味を持ってもらうためのよいなと思っています。食育は楽しいことな



広がりました。皆さんの意見を聞きながら、より良い給食を提供していきたいです。

**興味を持ってもらうための工夫**



▲献立表

よいなと思っています。苦手な食べ物もあるかもしれませんが、給食を通して好きになってもらえたらうれしいですね。