

取材しました！

こんにちは！私たちは、茨城キリスト教大学生活科学部食物健康科学科に在籍している学生です。日々栄養について学んでいます。今回は、日立市の学校給食について紹介します。日立市の学校給食の魅力が少しでも伝わればと思います。ぜひ最後までお読みください。



ガクレポ

「ガクレポ」は、若い世代に市政や市報について、もっと身近に感じてもらうため、大学生が取材やレイアウトなどの記事作成を行った特集記事です。今回は、茨城キリスト教大学の学生が作成しました。
問合せ 広報戦略課 内線 509

特色ある献立『ロシア料理』

ロシア女子バレーボールの東京2020オリンピック事前キャンプが予定されていたことから、ロシア料理が登場しました。



- *バターロール
- *牛乳
- *ジャルコーエ
- *クラボヴィーサラト
- *スープイズラソーシャ

旬の地場産品－茂宮白菜－

日立市産や茨城県産の食材を使うように取り組んでいます。



- *ご飯
- *牛乳
- *茂宮白菜の肉豆腐
- *焼きししゃも
- *大根のみそ汁



1 おいしさと栄養のバランスのとれた給食

「日本の味めぐり」「世界各国の料理」など、毎年テーマを決め、それに沿った献立も提供しています。
給食は、子どもたちの発育・発達に必要な栄養素を摂取できるだけでなく、食文化や地域、健康についても学ぶことができる教材です。

テーマに沿った献立
また、アレルギーを持つ子が安心しておいしく食べることができるように、ドレッシングやハンバーグソースなどは全て手作りです。

学校給食のこだわり
地場産品食材の活用、手作りのものを提供するに力を入れています。
甘味が特徴の「茂宮白菜」や、市のさかな「さくらダコ」などの旬の地場産品を給食に取り入れています。

日立市の学校給食は、成長期の子どもたちに必要な栄養素が満たされていることはもちろん、子どもたちが楽しくおいしく食べられる給食の提供にこだわっています。
市も独自に給食費を一人につき月500円助成するなど、よりおいしい給食の提供を応援しています。

ひと手間でおいしい！オリジナル給食

鮭の紅葉焼きは、秋の紅葉をイメージしたおかずです。オリジナルの調味料をぬって焼いています。



- *ご飯
- *牛乳
- *鮭の紅葉焼き
- *ごまあえ
- *さつまいのみそ汁

季節に沿った『クリスマス献立』

季節や行事に沿った楽しい献立も提供しています。クリスマスシーズンには、もみの木の形をしたハンバーグが提供されました♪



- *コッペパン
- *牛乳
- *もみの木ハンバーグ
- *花野菜のサラダ
- *コーンクリームスープ
- *いちごケーキ

学校の給食について

2

給食の時間に潜入

大みか小学校の給食の時間に潜入しました。この日の献立は、日立市産の茂宮白菜を使った「茂宮白菜の肉どうぶ」をはじめ、「焼きししやも」「大根のみそ汁」などでした。子どもたちはみんなおいしいそうに食べ、完食していました。

ごちそうさまでした！



給食大好き！！



おいしい給食を作ってくれてありがとうございます。



完食！！



3

給食を作る方々の想い

北部学校給食共同調理場の方々にお話を伺いました。子どもたちに安心しておいしい給食を提供したいという皆さんの熱意を感じました。



調理員の皆さん

安全安心な給食を提供することを一番に考え、がんばっています！

給食から栄養や食文化など、食の大切さを学んでください！



栄養士の大高さん（左）、阿部さん（右）

苦手なものは食べられないと決めつけしないで、いつ食べられるようになるかを楽しみにしながら給食を食べてみてください！

編集後記



茨城キリスト教大学
海老沢未歩さん 伊藤梨瑚さん

今回の取材を通じて、日立市の学校給食の魅力を知ることができました。
学校給食は、毎日、教育委員会のホームページで公開されています。栄養バランスのとれた、メニュー豊富な日立市の学校給食をご覧ください。



教育委員会HP