



給食センターだより

令和8年度第2号
大野学校給食センター

6月は「食育月間」です

食（た）べることは生きる上で欠かせないことであり、健康（けんこう）な生活を送るための基本（きほん）となるものです。食育（しょくいく）はその健康な生活に大きな役割を果たします。

大野学校給食センターでは、さまざまな食育の取り組みを行っています。
その中から、6月に実施した食育について紹介します。

1. 地場産物の活用

地元の農家さんが大切に育てた地場産物を積極的に取り入れています。一部を紹介します。



2. よく噛んで食べよう

6月4日～10日の「歯と口の健康週間」に、「かむかむ献立」を実施しました。



3. お箸を上手に持って食べよう

給食では、大豆や枝豆、コーンの入った「まめまめサラダ」を取り入れ、給食放送や資料で紹介し、お箸の上手な持ち方を意識してもらえよう工夫しました。



大野学校給食センター 探検ツアー 参加者募集中！
いつも食べている給食が作られている、給食センターを探検してみよう！
詳しくは、各小中学校を通して配布しました案内をご覧ください。



*日時：7月24日（金） 第1回 午前10:00～11:30 第2回 午後13:30～15:00
*対象：大野地域の小・中学生とその保護者 *申込方法：応募用紙をFAX又は給食センターに持参
*申込締切：7月10日（金）※締め切り日が変更になりました。（定員に達した時点で締め切ります。）

給食づくりのお手伝い体験学習

5月～6月に、大野西小学校や大野東小学校のみなさんが、

給食づくりのお手伝いをしてくれました。その後の調理の様子を紹介します！



5/14(木) グリンピース おいてくれた豆は、ゆでて、豆ごはんになりました。    大野西小1年・大野東小特別支援学級	5/20(水) スナップえんどう 大野西小2年・大野東小特別支援学級    食べやすい大きさに切って、サラダになりました。	5/26(火) さやえんどう 大野東小特別支援学級   色鮮やかな、さやえんどうを八宝菜に入れました。
6/3(水) 玉ねぎ 大野東小1年 大野地域で育てられた大きな玉ねぎは、「ミネストローネ」になりました。  	6/4(木) 玉ねぎ 大野東小1年 「6月のみそ汁」に旬の玉ねぎが入りました。  	7月 とうもろこし 大野西小 特別支援学級 大野東小 特別支援学級 よろしくおねがいしますね！ 

給食試食会を開催しました！

6月10日（水）に今年度1回目となる給食試食会を開催しました。献立作成や調理の工夫などを紹介した後、実際の調理の様子を2階から見学してもらいました。そして、食中毒予防をテーマにした食育ミニ講座の後、できたての給食を試食していただきました。

参加者の感想（アンケートより）

- 衛生管理が徹底されており感謝しました。給食も美味しかったです。
 - 食中毒に関しても再確認できて良かったです。
 - 学校給食を学生ぶりに食べることができて、とても懐かしかったです。
 - 地産地消の食事にこだわっていて、とても良い給食だと思いました。
- 美味しかったです。



今後の実施予定 12月9日(水)

11月の広報はつかいちを通して、参加者の募集をする予定です。
給食施設の見学や試食ができます。ぜひお越しください♪