

令和5年度に実施した学校給食アンケートでは、児童生徒の94.7%が「おいしい」「どちらかといえばおいしい」、給食の時間については92.1%が「楽しい」「どちらかといえば楽しい」と回答しています。市ではこれからも子供たちに喜んでもらえる給食づくりに取り組んでいきます。

問い合わせ 学校教育課 ☎24・8122



心と体を強くする 給食のチカラ

学校給食は、栄養バランスのよい食事を取ることで心と体の健やかな成長と体力の向上を図る目的があり、児童生徒が1日に必要とする栄養量の3分の1を目安として作られています。

給食を食べることは、食に対する正しい知識や食習慣を身に付ける機会になるほか、友達と一緒に楽しく食べることで、心身の健康につながります。

ここが POINT! こまつの給食

市では安心・安全でおいしい給食を負担なく食べてもらうため、令和3年度から給食費無償化に取り組み始めました。また衛生管理を徹底し、食材や献立に力を入れ、楽しい給食の時間を過ごせるよう努めています。

POINT 食材のこだわり

野菜は、できる限り小松市産・石川県産のもの、白米は年間を通して小松市産のものを使用し、地産地消を進めています。令和2年度から農薬・化学肥料を普通米の5割以下に抑えた特別栽培米「蛭米」を取り入れ、今年度もJA小松市の協力により5カ月間提供される予定です。

POINT 献立のこだわり

「旬の食材をおいしい調理法で食べてもらいたい」との栄養士の思いをもとに、行事食や郷土料理、生徒が考えた「中学生学校給食献立コンクール受賞献立」など様々な献立を楽しめるようにしています。



旬の地場産物を使った「ふるさと給食」▲

市長と話してみよう！

今年度「オープンダイアログ」と銘打って、市長が学校を訪問し、子供たちとの交流を通してその思いに触れ、市政に活かそうという取り組みをスタートしました。一緒に給食を食べて子供たちの生の声を聴き、さらに出前授業では市制100周年の節目に向けた「2040年ビジョン」について、直接子供たちに語りかけたり質問に答えたりしています。

出前授業は市内の全中学校での開催を予定しています。未来の小松を担う子供たちに、市長も大いに期待しています。



おいしい給食の
ポイント

栄養満点！