

食育だより

令和7年12月 No.2
士別市学校給食センター 栄養教諭

きゅうしょく 給食アンケートの結果と今後に向けて



ほごしゃ
保護者のみなさまへ

Ⅰ学期に、士別市と和寒町の小中学生を対象に、給食についてのアンケートを行いました。
ご回答の大半は高評価をいただきましたが、気になる部分と今後の方向性をお伝えします。

・「給食をおいしくない」と感じている児童・生徒の割合が小学生より

中学生の方が高い。

→中学校に栄養教諭が赴く機会が食育指導の時だけとなっているため、

今後中学生の意見を聞く機会を増やしていきたい。

・全体的に「豆料理」と「魚料理」を苦手としている。

→豆料理：士別の特産である「つくも4号」（大豆）を活用して、よさを発信する。

→魚料理：臭みを抑え食べやすくするための工夫をさらに研究する。



くわ
詳しくは、コチラ

今後も児童・生徒の健やかな成長を支えるために、残食が少なくなるような指導を心がけ、
「給食がすき」と答える児童・生徒が1人でも多くなるよう創意工夫をしていきます。



ホクレンさんから「あんこ」の無償提供がありました！

いただいた「あんこ」は、12月18日（木）の冬至献立（小豆あん南瓜）に登場します。

「てん菜」は雪どけ前から作られている!?

畑に雪がまだたくさん残っている3月の中ごろ、農家のひとたねうなづなえ農家の人たちは種を植え、ハウスの中で苗を育てます。収穫作業は11月はじめまで続くそう。雪どけ前から冬を迎える直前まで、たくさん手間をかけて作られています。

いただいた「あんこ」には、道産のてん菜糖がつかわれています！



かぼちゃは栄養たっぷりで、
「冬至にカボチャを食べると
かぜ風邪をひかない」と
いわれています！