

CONTENTS 目次

- 2 目次／特集 YAITA には給食にも愛がある *ai*
- 8 二十歳のつどい
- 10 まちの話題
- 12 市からのお知らせ
- 23 情報掲示板
- 26 施設からのお知らせ
- 28 #yaitagram／広報クイズ＆アンケート

COVER 表紙の写真



表紙の写真は、片岡小1年生クラスでの給食の様子を撮影したものです。この日は、矢板市産の「とちぎ和牛」が使われたビーフシチューの日。朝から給食を楽しみにしていた子どもたちも多く「いただきます！」の元気な声が学校中に響きました。



特集

YAITA には 給食にも

ai
愛がある

「給食の思い出は？」と問われてあなたは何を思い浮かべますか？「嫌いなニンジンを食べられなかったこと」「おかわりじゃんけんに勝ったこと」「給食を楽しみに苦手な授業をがんばったこと」「初めて【しもつかれ】を食べたこと」…。良い思い出も苦い思い出も鮮やかによみがえり、ふるさとの給食としてきっと心に刻まれていることでしょう。それが給食の力「給食力」です。

今号では、子どもたちの成長を育む給食、思い出に残る給食を目指す本市の給食力と食育の取り組みを紹介します。そこで見えてきたのは、たくさんの愛のカタチでした。

POPULATION 人口(1月1日現在)

| | |
|-----------------|---------------|
| 30,946人 (△30) | 出生 5人 |
| 男 15,420人 (△18) | 死亡 40人 |
| 女 15,526人 (△12) | 転入 56人 |
| 13,292世帯 (△9) | 転出 51人 |
| ()内は12月1日との比較 | ※住民基本台帳をもとに算出 |
| △は減 | |





とちぎ和牛のビーフシチュー



学校給食 おいしさの裏側にある愛

地域で採れた食材を子どもたちに

本市では、昨年度に引き続き、月に1回「ともなりランチ」と言われる矢板市産の食材を使った給食を提供しています。これは、子どもたちが地域で採れた新鮮でおいしい食材を食べて、元気に成長してほしいとの願いが込められた給食です。また、コロナ禍により影響を受けた地元生産者への支援・消費拡大のため、「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、道の駅やいたの地元産食材も利用されています。「ともなりランチ」以外の給食でも矢板市や栃木県産の食材が積極的に使用されており、市・JA・道の駅・生産者が連携して子どもたちの食を支えています。

みんなが給食を楽しめるように

栄養バランスが考えられた食事を1日3回摂ることは、子どもたちの成長に必要不可欠です。子どもたちが苦手とするものは、やはり野菜。特に副菜で出される野菜を苦手とする子どもが多く、栄養士の皆さんも頭を悩ませ

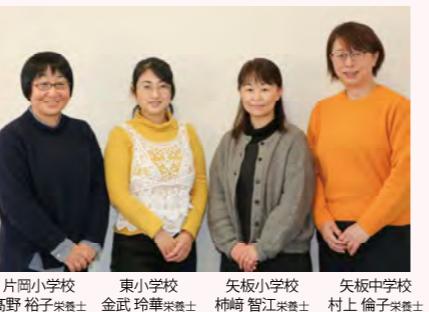
ながら献立を考えます。食材は同じでも味や彩りで残量が異なるため、毎日残量を計り、子どもたちの趣向をとらえ次の献立や調理方法に生かしています。

また、アレルギーを持つ子どもも同じ給食を楽しめるよう本市では、乳と卵の代替食を実施しているほか、アレルギーに対応した調理方法で給食を作るなどしています。

体と心を育む

学校給食は、食べて体の栄養になるだけでなく、心の栄養にもなっています。給食を通して子どもたちが地域の食材に興味を持ったり、食材の生産者や調理に携わる栄養士さん・調理員さんに感謝する気持ちを育んだり、給食は教材の一つとして、大きな役割を果たしています。「教育だより」や給食中の校内放送では、生産者の名前やインタビューなどを発信して「みんなが住む矢板市には、こんなにおいしいものがたくさんあるんだよ」と伝えています。このような取り組みによって子どもたちは、自分の住むまちに興味・関心を持ち、矢板のおいしい食材を体と心で味わい尽くすことができています。

「子どもたちの 体と心に栄養を」



栄養士からの母なる愛

市内小・中学校の給食は、4カ所の調理場で作られます。4人の栄養士は、旬の食材や季節行事に関する食材などを取り入れ、毎月行う会議の中で献立を作成しています。【食べる意欲＝生きる意欲】子どもたちには給食を通して、食べる楽しさを感じてもらい、正しい食事のマナーを身に付けてほしい。また、子どもたちの「食べたい」という意欲を引き出すために、おいしい給食づくりに努めている」と栄養士の皆さんは話します。

学校給食のおいしさの裏側には、給食をたくさん食べ、体も心もエネルギー満タンにして、元気な学校生活を送ってほしい」という栄養士からの母親のような深い愛が込められています。



愛情込めて育てた和牛を全国に

平久井 順一さん

「東京行ってがんばってこーや」と出荷する牛の頭を優しくなれる平久井さんは、成田地区で和牛の肥育農家を営んでいます。46年前、農耕用の牛を1頭育てたことがきっかけで、現在は約50頭を管理する肥育農家になりました。朝晩の餌やり・牛舎の掃除を通じて牛とのコミュニケーションを大切にしている平久井さんは「牛の目を見れば、体調がわかる」と、今日もたくさんの愛情を牛たちに注ぎます。

「もう少しがんばってみっかな」

学校給食では、平久井さんが肥育した和牛を献立に取り入れ提供しています。「細かいサシの入った肉質は、キメが細かく柔らかくて、とろけるようなうま味と甘みがある」と栄養士さんもそのおいしさを話します。給食をほおばる子どもたちも「おいしい！ 大変な思いで育てていることが、味から伝わってくる」と話してくれました。その言葉を聞いた平久井さんは「おれはもう歳だけど、もう少しがんばってみっかな」と照れながら話してくれました。

愛しい地元野菜。 そのおいしさを届けたい

富川 香隆さん・素子さん



新鮮な野菜を食べられる幸せを感じて

東京で食べる野菜は出荷してから食卓に届くまで最低3日かかります。学校給食で使用する富川さんのネギは収穫後、調理されるまでおよそ24時間。その他の食材も新鮮なうちに学校に届きます。富川さんは「矢板市の給食は鮮度の良い食材で作られているということを子どもたちに知ってほしい」と話します。また「育てたネギを子どもたちが食べ、つながれることがうれしい」と給食での地産地消の取り組みに喜びを感じてくれていました。

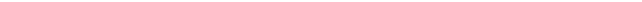
いつか「幸岡ネギ」を子どもたちに

現在、15種類のネギを育てる富川さんですが、「いつか【幸岡ネギ】を給食に」との思いを胸にその栽培に力を注いでいます。昭和30～40年代に幸岡地区で盛んに栽培されていた幸岡ネギは、病気に弱く育てるのが難しい品種で、現在は富川さんを含め数軒しか生産者がいない幻のネギです。「矢板に根付き受け継がれてきた伝統野菜。いつか子どもたちにも食べてもらいたい」とそのバトンをつなぐため今日もチャレンジを続けます。



地域みんなで愛のリレー 「おいしい」の笑顔は、

いつかふるさと・矢板への愛に



みんな大好き ◆ 給食レシピを紹介

学校アンケートで不動の人気を誇る「のり酢あえ」。今回は特別に、栄養士直伝レシピを紹介します。

●材料 (4~5人前)

| | | | |
|-----------------|----------|--------|-------|
| ・ほうれん草 | 200g | ・酢 | 小さじ 2 |
| ・ツナ（オイル漬） | 70g (1缶) | ・しょうゆ | 大さじ 1 |
| ・刻みのり | 4~5g | ・白いりごま | 小さじ 2 |
| ※またはのり全形1枚分をちぎる | | | |

●作り方

- ①ほうれん草は茹でて水で冷やし水気を絞って、2~3cmにカットする。
 - ②ツナの油を軽く切る。
 - ③酢としょうゆは合わせておく。
 - ④ほうれん草とツナを混ぜ合わせ、③を加えて和える。
 - ⑤白いりごまと刻みのりを少しづつ加え和えて完成。
- ※刻みのりは食べる直前に混ぜると◎



「のり酢あえ」

One of the most popular dishes

矢板市から無償の愛

本市では、令和元年度から「給食費の一部無償化」を実施しています。物価の高騰により4月から給食費の引き上げが行われますが、少しでも保護者の経済的負担を軽減したいという本市の愛を込めて、できる限り一部無償化を継続していきたいと考えています。

目指すは家庭の味、食卓の愛

本市の給食が目指しているのは、家庭の味、食卓の愛です。家庭で手作りされる料理には、「今日のご飯は何にしよう?」「おいしく食べてもらえるように」と考えててくれる家族の愛が詰まっています。その愛を食べて子どもたちは育ちます。

子どもたちが給食を食べる機会は「約200日(年間の給食の回数)×小・中学校時代9年間=約1,800回」その1回1回の中に地域の愛を詰め込み、愛情を込めた給食を提供しようと努力を続けます。

地域の生産者の方が丹精込めて食材を育てる愛、栄養士さんが素材の味を最大限に生かすためのレシピを考えるために頭を悩ます愛、調理員さんが心を込めて作る愛。そんな地域が連携した愛が矢板の給食力です。

愛が詰まった給食力で地域を元気に

学校給食は、それを大好きなお友達と食べることで、かけがいのない思い出になります。そして時を経てふるさとの思い出ともなります。本市の給食力は、子どもたちの体と心の栄養だけでなく、郷土愛をも育んでいるのです。子どもたちは、大人になった時、たくさんの方の給食・食卓の思い出を語り、親として食卓に愛を注ぐことでしょう。

さあ皆さんも、これまで以上に食卓に愛を注いでみませんか。本市の学校給食はこれからも全力で子どもたちに愛を注ぎ続けます。家族の愛、地域の愛で矢板市の子どもたちを元気に、そして地域を元気にしていきましょう。