

安全でおいしい 野菜を給食に

農家
古性 清さん(上依知)



依知地区にある小学校4校に、給食の食材を提供して15年くらいになります。品目は、季節に応じてサツマイモや、ジャガイモ、キャベツ、ナス、キュウリなど。週に3日ほど、調理に使う日の早朝に、直接学校へ納品しています。

依知小学校では年に1度、子どもたちと給食を食べる機会があり、感謝の言葉をもらったり、農業への質問に答えたりして交流しています。子どもたちが自分の野菜を食べている様子を見られるのはうれしく、毎年楽しみにしています。子どもたちが畑の見学やサツマイモ掘りに来ることもあり、野菜の種類や栽培方法を説明すると、興味深そうに聞か入っていました。普段食べている物がどのように作られているのかを自分の目で見て学ぶことは、有意義な食育になると感じています。

子どもたちには、地元で採れたものをできるだけ食べてもらいたいため、これからも安心・安全にこだわったおいしい食材を提供していきたいと思っています。

祝
上荻野
小学校

神奈川県学校給食 優良学校表彰を受賞

上荻野小学校では、子どもたちが地元農家の指導を受けながら、自ら大豆を栽培して豆腐やみそを作る「津久井在来大豆プロジェクト」を実施しています。プロジェクトを通じて、農作物を作る楽しさや大変さを知り、食べ物の大切さを学ぶ取り組みが評価されました。

地場野菜を使用 バクバクあつぎ産デ



小・中学校全校で、厚木産の農産物を給食に取り入れる日を設けています。平成30年度は、各校で月3回程度実施しました。



上荻野小学校 栄養士
神崎 香奈子さん

家庭と学校が 協力して食育を

食の知識を学ぶだけでなく、食を通じて子どもたちの心を育むことも食育の重要な役目です。上荻野小学校では、調理員が給食を作る姿を子どもたちに見せています。そこに、信頼と感謝の気持ちが生まれるからです。

家庭では、ぜひ家族みんなで食卓を囲んでください。そこでのコミュニケーションは、食育の原点といわれ、マナーなどを学ぶことはもちろん、食事の楽しさを実感し、家族の絆を育む場となります。

そして、家庭で大人がおいしそうに食べる姿を見せることは、子どもが苦手なものでも一口食べてみようと思うきっかけになります。給食では、食べ慣れない野菜や豆を使った料理の食べ残しが多く見られます。好き嫌いをなくすには、味覚の幅を広げていくことが大切。子どもたちは、家庭や学校でいろいろな食材や料理を繰り返し口にすることで、食べ物の良さがだんだんと分かってきます。

家庭と学校が協力し合って食育に取り組み、子どもたちの健やかな心と体を育んでいきましょう。

PICK UP 学校給食

教育委員会のイチオシ政策

学校給食センターを整備

北部学校給食センターの老朽化に伴い、令和4年度の完成を目指して新たな施設を整備します。センター内での炊飯が可能になるなど、よりおいしく、質の高い給食を全中学校に提供します。食物アレルギーへの対応や災害時にも使用できる防災機能、太陽光発電システムの設置など、新たな機能も備えます。

おうちで給食レシピ

子どもたちに人気のある給食の献立を市ホームページで紹介しています。



もぐもぐセブンオフデー

食物アレルギーの有無にかかわらず、誰もが安心して一緒に食べられる給食「もぐもぐセブンオフデー」を平成28年から実施しています。全小・中学校で月1回、特定原材料の卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、エビ、カニの7品目を除いた献立を提供しています(飲用の牛乳と調味料は除く)。

掲示・たより



学校の廊下にコーナーを作り、栄養素や季節ごとの旬の食材、給食ができる過程などを紹介しています。また、家庭向けに献立や食材の産地のほか、さまざまな食育に関する情報を提供しています。

特色ある献立



6月の食育月間や1月の全国学校給食週間を中心に、厚木風雑煮や豚肉のみそ漬けといった郷土料理、友好都市の名物料理、昔の給食、季節の行事に合わせたメニューなどを提供しています。

韓国・筆浦市の料理を食べた生徒は「友好都市のことも知ることができて勉強になった」と喜んでいました。

校外学習・収穫体験



農家の方から農作物の作り方を聞いたり、自分の手で収穫したりすることで食への理解を深め、食べ物を大切にすることと生産者への感謝の気持ちを育んでいます。

稲作体験をした児童は「自分で田植えや稲刈りをしたので、食べるのが楽しみ」と声を弾ませていました。

栄養士の講話



栄養士が教室を訪れ、献立や地場産品の食材、背景となる食文化などを説明。栄養バランスや、かわことの大切さ、朝食の役割なども児童・生徒に伝えています。

調理場の見学



見学をした児童は「はい菌が入らないようにこんなに気を付けているんだ」と驚いていました。

学 期末の給食が終わった時期に、児童たちが調理場を見学。栄養士や調理員から、毎日の給食がどのように作られているかを教わります。

食材に触れる体験



グリーンピースのさやむきや、トウモロコシの皮むきなど、その日の給食で使う食材に触れる体験学習を実施。野菜への関心を高め、苦手意識の解消につなげています。

体験した児童は「グリーンピースには、こんな風にいっぱい実が入っていたんだ」とびっくりしていました。

特集 学校給食

健やかな
心と体を育む

食育

健全な食生活を営む力を育む「食育」。栄養の偏りや肥満、過度なダイエット、食物アレルギーなど、食にまつわるさまざまな課題がある中、子どもの頃から正しい知識と習慣を身に付けることが大切です。今回は、子どもたちの健やかな発達のために、学校で実施されている多彩な食育を紹介します。

問 学校給食課 ☎225-2668

※食育の取り組みは、各学校で異なります。



猿子 壮太
(荻野中3年)

4面に続く

優秀賞
文化財保護ポスター(県)



演目 光瑠
(森の里中3年)



榎本 一真
(南毛利小6年)



辻 創介
(南毛利小3年)

市長賞
ごみ減量リサイクル
ポスター



高村 ころこ
(南毛利小5年)

市長賞
動物愛護ポスター



古賀 結希香
(森の里小6年)



宮川 柚奏
(小淵小3年)



松岡 真白
(森の里中1年)



橋本 理央
(飯山小4年)

金賞
明るい選挙 啓発ポスター



田中 琳 小中(3年)



伊藤 陸
(藤塚中3年)



中澤 恵衣
(厚木小6年)

最優秀賞
あつぎ貼まつり思い出絵画

コンクール 受賞者発表

夏休みに実施したコンクールの受賞作品を紹介します。(敬称略)



国体での経験を生かし、練習に打ち込んでいる井上さん



改善を重ね、壁を乗り越える

いきいき茨城ゆめ国体2019 ソフトテニス競技県代表選手 **井上 拓海** さん(19・みはる野)

9月 月から10月にかけて開催された「いきいき茨城ゆめ国体」にソフトテニス競技の団体メンバーとして出場しました。国体の選手は、この競技をする者にとって憧れの存在です。今回初めて成年の部に出場でき、コートに立てた時はうれしさが込み上げました。大舞台特有の雰囲気の中、相手選手の経験豊富なプレーの前に敗れてしまいました。他ではできない経験を積むことができました。それに、父がチームの監督を務めていたので、親子で出場でき、思い出に残る大会となりました。父が実業団でプレーしていた影響で幼稚園の頃からラケットを握り、小学2年生の時に本格的に競技を始めました。それからは、駆け引きをして相手の裏をかく楽しさにはまり、勝つためにはどうしたらいいかを常に考え、技術を追求してきました。中学2年生の時には、市内で好成績を残している選手だけが参加できる「あつぎスポーツアカデミー」に呼んでもらえました。日本のトップ選手から指導を受けられる貴重な機会。サーブは苦手でしたが、きめ細かくもった助言どおりに練習を重ねた結果、今では最も得意なプレーになっています。道具の手入れや試合に臨む心の整え方など、コート外

あつぎスポーツアカデミー

未来のトップアスリートを育成するため、平成26年度から市体育協会と連携してジュニアの育成と指導者の養成に取り組んでいます。

【主なスポーツ教室】

- 幼児体操アカデミー
- 小学生トレーニングアカデミー
- 中学生ソフトテニスアカデミー
- トレーニングセミナー



中学生対象のソフトボールアカデミー

☎スポーツ推進課 ☎225-2531



プレー中は引き締まった表情に

での在り方も学べました。ソフトテニスをしていて楽しいのは、練習で改善を重ね、できなかったことができるようになることです。右肘と肩を痛めた中学生の時、身長が一気に20センチ伸びて体と感覚にずれが生じた高校生の時。どんな逆境にあっても、改善を繰り返すことで乗り越えてきました。高校最後の神奈川県選手権大会で勝ち、県チャンピオンになれたことは、努力の積み重ねが実った証しだと思います。大学生になった今、目標は個人戦の最高峰の大会である天皇杯に出場し、上位に入ることです。ソフトテニスは、仲間も、失敗から前を向く強い気持ちも、生きがいも、いろいろなものを私にくれました。私にとってソフトテニスは人生そのものです。また壁に突き当たっても改善を繰り返して、いつか目標を達成してみせます。

i nfo インフォ

親子のための 耳より!

お雑煮は地域でいろいろ

皆さんは、どんなお雑煮を食べていますか。元々は、神様にお供えたものを食べて、1年間無事に過ごせるようにという願いが込められた料理で、起源は室町時代までさかのぼります。現在では宗教的な色合いは薄れ、各地域で多様なお雑煮が楽しまれています。東日本では主に角餅ですが、西日本では丸餅が使われます。味付けは、東日本ではしょうゆを使ったすまし仕立てが多い一方、近畿地方ではみそ仕立てが多く、中にはあずき汁を使う地域もあります。具材は地域の伝統的な食材や縁起の良いものを入れます。

では、厚木のお雑煮はどうでしょうか。さっぱりとしたしょうゆ味のすまし仕立てで、具材は角餅、サト



イモ、ダイコンなどを入れます。そこに、かつお節と青のりをかける家庭が多いことが一番の特徴。学校給食でも、郷土愛を育む食育の一環として、小・中学校で振る舞われています。内陸の厚木でなぜ、かつお節と青のりが使われてきたのかは定かではありませんが、昔から交易の拠点として、海に近い地域との物流が盛んだったからかもしれません。

お雑煮は、地域の伝統や各家庭の味を引き継ぐ、個性あふれる料理です。お雑煮から家庭のルーツを親子で調べてみるのも面白いですね。

数字で見るあつぎの教育

Q これって何の数字

35,539 件

A 図書館で受け付けたレファレンス件数です。(中央図書館と公民館図書室における平成30年度年間件数)

図書館は本を借りるだけのところだと思いませんか。図書館でできることのひとつ「レファレンス」。これは、利用者の調べたいことに応じて、図書館員が関係する本を紹介したり、調べ方を案内したりすることです。

「〇〇という本はどこ」という簡単なもの以外にも、「厚木の小野と小野小町の関係は」「なぜ厚木基地は厚木にないのに『厚木』と付いているの」など、図書館には日々多様な質問が投げかけられます。図書館員は持ち込まれた質問に答えるため、全国の図書館の所蔵資料を調べたり、専門機関に問い合わせたりと、探偵のように調査をします。



調べものは、図書館で直接職員が相談に乗るほか、電話でも受け付けます。皆さんの知的好奇心を満たすため、図書館の力を結集して調べます。学びを深めたいとき、どこに相談したらいいのかわからないとき、図書館を訪れてみてはいかがでしょうか。きっとヒントが得られますよ。

レファレンスの例

Q なぜ、厚木基地は厚木市にないのに「厚木」と付いているの？
A 「江戸時代から宿場町として栄えた厚木の方が知名度があったため」や「基地の所在をカモフラージュするため」などの理由があるようです。『神奈川県の不思議事典』新人物往来社（詳しくは、国立国会図書館レファレンス共同データベースを参照）

コンクール受賞者発表

防火ポスター 特選



丸勢 実沙季(清水小1年)



森信 洸希(戸室小2年)



前田 遼翔(清水小3年)



松本 空士(南毛利小4年)



石塚 健太郎(森の里小5年)



高秀 善(緑ヶ丘小6年)



服部 咲(睦合中1年)



安斎 和花(藤塚中2年)



佐々木 芽生(睦合中3年)

厚木こども科学賞 大賞「相模川の石」越智 美咲子(厚木小1年) 越智 雪莉子(厚木小3年)
「人間の記憶力と記憶作業に最適な方法」松下 和叶(南毛利中3年)

青少年発明コンクール 特賞「はれの日のマーメイド」星野 愛結(緑ヶ丘小2年) 星野 心優(緑ヶ丘小3年)

和田傳文学賞 大賞「げきりゅうをこえて」高澤 陽斗(厚木小1年)
「夏の風」宇都宮 大智(上依知小4年)
「憧れ」内山 文(森の里中1年)

学校、家庭、子どもの発達…独りで悩まないで！ **子どもの相談は ☎ 221-8080** (青少年教育相談センター)
平日9時～17時(火曜は20時)。それ以外の時間と土・日曜、祝日は留守番電話をご利用ください。ネットいじめ・ヤングテレホン ☎ 223-6693でも承ります。