



町立幼稚園、小・中学校給食費 無償化

鳩山町では、保護者の経済的な負担を軽減し、園児・児童・生徒の健やかな成長を支えるため、鳩山町立幼稚園、小・中学校の給食費を、令和6年度より無償としています。今後も、子どもたちに楽しく、おいしい給食を提供します。

「はい、いただきます！町長といっしょに給食タイムでは、子どもたちの「公園の遊具を増やしてほしい」という声に対して、小川町長が少しずつ増やしているよ」と応えていて、子どもたちも嬉しそうでした。



鳩山小 5年1組担任
新野先生

子どもたちは給食が大好きです。小学校では、お箸の持ち方をはじめ、熱いものを気をつけて配膳する等給食を通じた実践的な食育に取り組んでいます。



鳩山小 浅見校長先生

鳩山町では、地域のごどもたちが健康で元気に成長できるよう、栄養バランスの取れた給食を提供しています。給食はただの食事ではなく、ごどもたちにとって、大切な学びの場でもあります。

現在、「小川町長といっしょに給食タイム」を実施しています。町長がごどもたちと共に食卓を囲み、給食の大切さや地元の食材等について、お話ししました。小川町長自身も、地元の農家から仕入れた新鮮な野菜やお米を使った料理を味わいながら、ごどもたちとの交流を深めました。

■問合せ 役場総務課 ☎296-1214

国では、「ごども基本法」に基づき、「ごども大綱」を令和5年12月に閣議決定しました。この大綱では、ごどもの意見反映・社会参画を位置づけています。鳩山町では、この「ごども大綱」に基づき、小川町長がごどもたちと給食をいっしょに食べ、対話給食についてまちづくりについてなどを行う「はいーいただきます！町長といっしょに給食タイム」という事業を行っています。（写真は鳩山小学校6・5・2年生の給食時間です）

町長といっしょに給食タイム

地元食材を活かした
はとつこを育む給食



▲加工前のおんず

6月26日木の献立は牛乳・食パン・チキン・ヨーグルトです。あんずジャムは町内で収穫されたあんずを給食センターでジャムに加工しました。そのほか牛乳・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・小麦粉など埼玉県産の食材を使っています。



今日のこんだて

おいしい給食ができるまで

10:00



下処理の終わった肉や野菜を大きな釜で調理します。

9:00



納品された野菜や肉・魚などの下処理を行います。

鳩山中学校2年生の生徒が給食センターでお仕事体験！



11:00



各学校学年ごとに給食を分けてコンテナに詰めていきます。

11:25



コンテナをは～んとトラックに載せて、各学校に配送します。



配送が終わったらお昼ご飯！自分たちが作った給食をいただきます！

13:00



午後は各学校から食器・食缶を回収し、洗浄をします。

14:00



残菜を計測し、生ごみ処理機でたい肥にします。



自分で作った給食はおいしかったです！

■問合せ 町給食センター ☎296-0311

鳩山町の食育への主な取り組み

こどもたちの心と健やかな成長を支える給食。その給食を作るのに、新鮮な食材を提供する生産者や栄養バランスを考える栄養士、徹底した衛生管理で安全安心でおいしい給食をつくる調理員、給食を各学校に届ける配送運転手など、さまざまな人が関わっています。

町では、給食を通じて成長期のこどもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、将来にわたって健康な生活を送ることができるような食育を進めています。

栄養教諭による食育教室を実施



町では栄養士の先生が町内小学校の各クラスを訪れ、食育教室を行います。児童たちは食事の栄養バランスについて学び、これからの食生活にどう活かしていくか発表します。（写真：今宿小6年生）

1日の摂取量目標

学校給食では調味料等の摂取量目標をもとに、一食分の量を考えておいしい給食を作っています。



▶塩を多く含むもの
カップラーメン、加工食品（ソーセージやハム）、漬物・干物



▶砂糖を多く含むもの
お菓子、ジュース、スポーツドリンク



▶油を多く含むもの
揚げ物、炒め物、ナッツ類、ファストフード

幼稚園児・児童の田植え体験

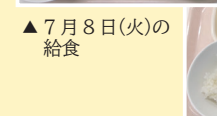


町では、5月～6月に町立幼稚園、小学校の園児・児童が田植え体験を行っています。なれない田んぼでの作業でしたが、指導員さんの説明を聞き、一生懸命田植えを行いました。農業を体験し、食べる物の大切さを理解します。

給食における地産地消を推進



▼7月16日(水)の給食



▲7月8日(火)の給食



7月8日(火)の献立では、鳩山産のごはん・長ネギ、埼玉県産の牛乳と豚肉が使われました。7月16日(水)には鳩山産のじゃがいも・トマト・ピーマンを使用した夏野菜カレーを提供しました。町では、地元産の食材を積極的に利用し、食材の地産地消に取り組んでいます。