



PRESS RELEASE

令和4年9月28日
取手市教育委員会 保健給食課

給食と図書のコラボレーション

図書にある料理を学校給食で再現

令和4年10月27日(木)から11月9日(水)にかけての「読書週間」に、図書をテーマとした学校給食を、取手市立小中学校20校で提供します。各学校では、大型掲示装置や校内放送を通して本の紹介を行い、学校図書室の利用推進につなげます。

本事業は、各学校に勤務する学校司書が選定した食育につながる図書に登場する料理を学校給食で再現し提供することで、各校での食育の推進を図るとともに、コロナ禍により活動が制限される中で児童生徒が図書への興味をもつことにつなげるためのものです。

■図書の情報

(1) 小学校低学年向け

図書名：どこからきたの？ おべんとう

著者 / 出版社：鈴木まもる 作・絵 / 金の星社 刊

給食に採用した料理：あじフライ、おにぎり、ブロッコリーとコーンのマヨ和え



(2) 小学校高学年及び中学生向け

図書名：タスキメシ

著者 / 出版社：額賀濤 著 / 小学館 刊

給食に採用した料理：ジャガイモとベーコンのトマトクリーム煮



■給食提供日・献立

(1) 各学校調理業務方式(自校式)小学校

提供日①：10月27日(木)

献立①：ジャガイモとベーコンのトマトクリーム煮、大根とツナのサラダ、米飯、牛乳

提供日②：10月28日(金)

献立②：あじフライ、ブロッコリーとコーンのサラダ(マヨ和え)、豚汁、米飯、味付けのり

※おにぎりが給食でできないため、味付けのりと米飯の組み合わせで代用

(2) 各学校調理業務方式(自校式)中学校

提供日：10月27日(木)

献立：ジャガイモとベーコンのトマトクリーム煮、ツナサラダ、コッペパン、牛乳

※原作では、パンではなく米飯との組み合わせを採用している

(3) 学校給食センター調理業務方式(センター式)小中学校・幼稚園

提供日：10月31日(月)

献立：ジャガイモとベーコンのトマトクリーム煮、メンチカツ、ガーリックドレッシング
サラダ、米飯、牛乳

■給食提供日の取り組み

(1) 取り組み

各校で、給食喫食時間に合わせて、大型掲示装置や校内放送を通して本の紹介を行います。

(2) 取材について

給食提供日当日（令和4年10月27日(木)）に、永山小学校4年1組を取材可能です。

※給食時間：正午から午後1時頃まで（喫食時間：午後0時15分から午後0時40分頃まで）

現在、新型コロナウイルス感染症対策で手洗いの時間確保のため、クラスによって喫食時間が多少前後します。取材を希望する方は、事前に保健給食課にご連絡ください。

■学校司書による総括コメント

(1) どこからきたの？ おべんとう

各学校に勤務する栄養士と複数の学校司書からも強い勧めがあり、内容に共感したので「どこからきたの？おべんとう」を推薦しました。この図書は、食材が誰につくられ、どのようなルートで手に入り、どのように調理されるかが描かれている絵本で、食への感謝や食べ物について考えることができるため、食育につながると思います。この事業が本と給食を好きになるきっかけになってくれることを願っています。

(2) タスキメシ

コロナ禍前より子どもたちが、図書室を積極的に利用する回数が減ってきたように感じます。この本は、高校駅伝の臨場感あふれる描写とともに箱根駅伝を夢見て長距離走に青春をささげる陸上青年それぞれの思いと生き様、そして料理を通して感じる人のぬくもりも熱く描かれた小説です。食育の観点では、身内の偏食を改善するために、登場人物が料理研究部の同級生に料理を習うこととなりますが、出てくる料理がどれもおいしそうで食への興味を引くことができる上、誰かと食事をする事の大切さを再確認できる作品となっています。紹介する「タスキメシ」が、子どもたちが食と本の付き合い方を見直すきっかけとなることを願っています。

| | |
|--------|---|
| 問い合わせ先 | 取手市教育委員会 保健給食課 給食係 担当者：吉岡 電話：0297-74-2141（内線 2031） E-mail：hoken-k@city.toride.ibaraki.jp |
|--------|---|