

# 2月 給食たより

令和8年1月  
学校栄養職員 井出

2026年になり、約1ヶ月が経ちました。まだまだ寒い日が続いていますが、体調はくずしていませんか？風邪や感染症を予防するために大切なことは、こまめな「手洗い」・「うがい」、バランスの良い「食事」、質の良い「睡眠」、適度な「運動」です。規則正しい生活を心がけ、寒さに負けず元気に過ごしましょう。

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」でした！！

大矢野中学校では、1月24日から1月30日の「全国学校給食週間」にちなんで、特別献立を実施しました。この期間で、改めて学校給食への感謝の気持ちを持つことができたのではないのでしょうか。



＜上天草名物＞  
ご飯、牛乳、梅肉ポークカレー  
海藻サラダ、ヨーグルト

＜上天草の味＞  
麦ご飯、牛乳、湯島大根のみそおでん  
ひじき入りお豆腐サラダ、手作りふりかけ

＜昔の給食＞  
コッペパン、コーンポタージュ  
鯨のメンチカツ  
コールスローサラダ、ミルメーク



＜懐かしの給食＞  
あげパン、牛乳、りんごサラダ  
ミートソーススパゲッティ、クレープ

＜始まりの給食＞  
セルフ梅おにぎり、牛乳、栄養すいとん  
焼きししゃも、白菜漬け



↑  
給食委員長と副委員長で  
給食週間について放送しました。



← 給食週間に関する動画を  
給食時間に視聴しました。

湯島小中学校様より  
「湯島大根」を  
いただきました。

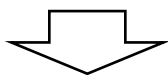


# 地元の加工業者について知ろう！

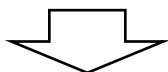
大矢野中学校の給食では、上地区にある「林商店」さんの煮干しを使っています。「林商店」さんは、加工商品を製造して、熊本県だけでなく全国に販売をされています。今回は、煮干しの加工の様子を紹介します。



- ① 板に小さな穴があり、その上を煮干しが通ること、ゴミ等が取り除かれる。



- ② 機械では取り除けなかったものは、人の目で確認をする。



- ③ 最後に、金属探知機で確認をして終了。

煮干しと一緒に入っている  
ゴミ等を取り除く加工作業です。  
これが取り除かれたゴミ等です。



代表取締役 林 将宏さん

Q. どんなことにこだわって作られていますか？

A. 地元の食材を使用するようにしています。特に、年々海的环境が変わってきて地元で獲れるものが少なくなっていますが、漁師さんと連携して地元産にこだわっていききたいと思います。

Q. 商品を作る上で、気を付けていることはありますか？

A. 素材の食品なので、安心安全を心がけて日々、作業を行っています。海の素材は異物が多いので、異物除去の徹底を行い、安心安全な商品の提供を心がけています。

Q. 苦勞していること、大変なことはありますか？

A. 少子高齢化により、忙しい時期にスタッフが不足していることです。その中でもなるべく地元の方を雇用するようにしています。ぜひ、若い人にも地元に残ってほしいと感じています。

Q. 中学生にメッセージをお願いします。

A. 天草は、地元の食材に恵まれた地域です。他の地域に比べても良い素材を食べることができる環境にいることを理解して、生産者の方々への感謝の気持ちを忘れずにいてほしいと思います。

