



台東区の

おいしい たのしい 学校給食



手作りを大切にしています

だしはかつお節などの素材から取り、カレーはルウから作っています。栄養バランスが取れた安全でおいしい給食を提供しています。



食育への取り組み

台東区の学校給食では、児童・生徒の健康と豊かな学びにつながるよう、さまざまな取り組みを実施し、食育を推進しています。

●食育授業



献立の食材や栄養素などについて、電子黒板を活用したり、献立メモや給食だよりでも児童・生徒に分かりやすく伝える工夫をしています。



知らなかったことがたくさん！

●地域ふれあい給食



児童・生徒の祖父母や地域の方などを招く「地域ふれあい給食」を多くの学校で実施しています。多様な世代との会食は子供たちにとって楽しく貴重な機会となっています。

昔はどんな給食だったのかな？



●地産地消



東京都の地場産物を取り入れています。

東京都産の小松菜が入っているんだね！



区内のネギ問屋さんから江戸千住葱の栽培方法を教わっている学校もあり、子供たちの食育につなげています。



東京でもネギが育つんだね！



姉妹都市の 美味しいお米

令和4年11月より、姉妹都市である宮城県大崎市産のお米を学校給食に取り入れています。世界農業遺産に登録された「大崎耕土」で育ったお米を生かし、児童・生徒に喜ばれる献立作成に努めています。

区HPで食育の動画を公開しています。ぜひご覧ください。

▶問合せ 学務課 TEL 03-5246-1413

