

## コメや野菜バランスよく 地場産、温かい給食堪能

### 県内公立高初 羽後高で提供開始



地元産の食材を使用した給食を味わう生徒たち

羽後町の羽後高校（平川研校長、90人）で25日、給食の提供が始まった。県内全日制公立高校で給食を提供するのは初めて。生徒たちは、地元産の食材が使われた出来たての温かい給食を味わった。

給食は希望した生徒67人と教職員に提供された。配膳は1階大教室で学年ごとに分かれて行われ、エプロンやバンダナを身に着けた当番の生徒が、食器にご飯やおかずを盛り付

け、トレーを持って並ぶ生徒たちに配った。



生徒たちは、中学校以来となる給食当番も担当した

この日の献立はご飯と豚汁、白身魚のフライ、春雨サラダ。羽後町産のコメやキュウリを使用している。生徒たちは大教室や各教室で給食を食べ、きれいに平らげた。おかずをお代わりする生徒もいた。

阿部美乃莉さん（3年）は「中学校を卒業して以来、久しぶりの給食。栄養のバランスが取れていて、温かくておいしい。

地場産の食材を食べられるのも良い」と話した。

給食は、小中学校の給食を作っている町の学校給食共同調理場（南西馬音内）で調理され、学校に運ばれる。

町は、羽後高校の魅力向上を図る目的で給食の提供を決め、本年度当初予算に給食提供事業費約1千万円を計上。1食当たり食材費の250円のみ生徒負担となる。

平川校長は「給食には地元産の食材が豊富に使用されている。地元への愛着を深め、町を支える気持ちを育むことができればいい」と話した。