



市は、保護者の経済的負担の軽減による子育て支援や、学校給食を通じた子どもたちの食育支援を目的に、平成30年4月から市内小・中学校の給食費を無償化しています。

今回の特集では、市の学校給食の取り組みを紹介します。

給食費の無償化

給食費の無償化は、市内小・中学校に通学する全ての児童・生徒を対象に実施しています。なお、昨今の物価上昇に対応するため、令和7年度から一食当たりの単価を増額しました。

●令和7年度の一人当たりの年間給食費

学年	年間給食日数	一食単価	一人当たりの年間給食費	令和6年度一食単価(参考)
小学校全学年	181日	360円	65,160円	330円
中学校1、2年生	173日	410円	70,930円	374円
中学校3年生	167日	410円	68,470円	374円

💡 給食費を賄うお金はどこから出ているの？

相馬共同火力発電株式会社新地発電所で生じる石炭灰を市産業廃棄物埋立処分場に埋め立て処分した収益を財源としています。市は「相馬市子育て食育支援基金」を設立し、収益を積み立てています。

給食を通して郷土への誇りと愛着を育む

近年、食生活の乱れや栄養の偏りが問題になっています。食育は、子どもたちの健康を守り、将来の食生活を豊かにするために重要です。市は、関係者の協力のもと、食育を推進しています。

小・中学校などでの食育指導

【学校給食を通じた学び】



未利用魚に関する授業を受講後、相馬では漁獲量が少ないことから市場に流通していない「ニギス」を使用した学校給食を実食しました。

【体験教室を通じた学び】



市内の小学生らが、栄養教諭らの指導のもと、みんなで協力しながら学校給食の人気メニューを調理しました。

【食育教室を通じた学び】



相馬魚類株式会社の加藤修一郎さんと藤岡光さんを講師に迎えた「お魚マイスターによるお魚講座」では、ホッキ貝を調理し味わいました。

地元の食材を積極的に活用

市の学校給食では、新鮮でおいしい相馬市産をはじめとする県内産物を、関係者の協力のもと、積極的に活用しています。

アクアポニックスで栽培された「リーフレタス」

そうま IHI グリーンエネルギーセンター（SIGC）で栽培された「リーフレタス」を無償で提供いただき、給食で活用しています。

「リーフレタス」は、陸上養殖と水耕栽培を組み合わせた水と栄養が完全循環する農法である「アクアポニックス」で栽培されています。

現在は、1カ月に1回程度この「リーフレタス」の提供を受けています。



SIGC で栽培されている「リーフレタス」

相馬沖で獲れた天然トラフグ「福とら」



水揚げされた「福とら」

近年相馬沖で漁獲量が増えているトラフグのうち所定の条件を満たしたトラフグを「福とら」と名付けてブランド化しています。

相馬双葉漁業協同組合や市内の仲買業者、一般社団法人全国ふぐ連盟福島県福とらの会の協力により、子どもたちに相馬の特産品を味わってもらうことを目的に、「福とら」を使用したふぐめしを学校給食で提供しました。また、「福とら」や漁師という仕事への理解を深めるための食育授業を行いました。

ふくしま給食ものがたり

ふぐめしを学校給食で提供した様子を、県ホームページの「ふくしま給食ものがたり」で動画を公開しています。



●生産者編



●学校編

学校給食の献立

市の学校給食では、特色のある魅力的な献立を提供しています。その一部を紹介します。

日本の伝統的なお正月料理を味わう
「お正月献立」

- ▽麦ごはん
- ▽しらたま入り雑煮
- ▽紅白なます
- ▽ぶりの照り焼き
- ▽牛乳



不足しがちな鉄分を多く摂取できる
「鉄分アップ献立」

- ▽ごもくラーメン
- ▽ぎょうざ
- ▽もやしのナムル
- ▽牛乳

※ごもくラーメンに入っているアサリが鉄分アップ食材です。



そのほかの学校給食おすすめレシピ集はホームページを確認ください。



子どもたちがのびのびと育ち、安心して子育てができるまち・そうま

市は、子育てをする保護者の支援と学校給食を通じた食育支援のため、給食費の無償化を継続していきます。また、郷土愛醸成の一助とするため、学校給食では相馬市産をはじめとする地場産物を積極的に活用するほか、栽培体験や食育授業などで地域の農水産物を学ぶ活動にも取り組んでいきます。

●問い合わせ先 学校教育課 (☎ 37-2185)