

特集 給食に想いを込めて ～学校給食センターからの贈り物～



学校給食の歴史

学校給食の日本での起源は、明治22年まで遡り、山形県鶴岡町の私立小学校で貧困児童を対象に、無償で昼食を提供したことが始まりとされています。その後、児童の栄養改善の方法として学校給食が推奨されると、学校給食は全国各地で行われるようになりました。

戦中・戦後には食糧不足により、ほとんどの学校で給食が中断されてしまいました。しかし、発達途中の児童への影響が著しかった状況などから、昭和29年には「学校給食法」が定められ、給食が栄養補給だけでなく「食事の正しい理解と望ましい習慣を養うこと」など、教育としての役割を担うことも定められました。

市内の学校給食の始まり

市内の学校給食は、学校給食法が定められた昭和29年、永田小学校で校内に給食室を設置して給食を調理する「自校方式」によって完全給食を開始したことが始まりです。以後、順次各校で自校方式により実施されますが、安全

で効率的な運用管理のため、「旧中野市学校給食共同調理場」が昭和40年に、「旧豊田村給食センター」が昭和49年に竣工し、複数の学校の給食を一つの調理場で調理する現在の「給食センター方式」がスタートしました。

現在では、老朽化などに伴い新たに建設した、豊田学校給食センター（平成13年竣工）、北部学校給食センター（平成18年竣工）、南部学校給食センター（平成19年竣工）の三つの給食センターが、児童・生徒の健康な心身を育むため、安全で栄養バランスを考慮したおいしい食事を提供しています。

栄養改善から食育へ

平成20年、学校給食法が改正され、給食は「栄養改善」だけでなく、「食育の推進」も目的に追加されました。

望ましい食習慣の形成や社交性の育成など、学校給食が果たす役割は、今後ますます重要になっていくと考えられ、本市も、食への関心を高めるため、栄養教諭などの教室訪問や、地域の農産物を使った献立など、食について考えるきっかけ作りをしています。

いろいろな食材を使った献立を心掛けており、食べられなかったものが食べられるようになったなど、給食を通して子どもたちの成長につながることに、とても喜びを感じます。



栄養教諭
水島 早苗さん

大人になると自分で食べるものを選ばなければならぬので、子どもたちには給食を通じ、将来も健康でいられるようにさまざまなことを学んでほしいと願っています。



栄養士
高橋 佳子さん(左)
栄養士
松澤 澄枝さん(右)

野菜の摂取が増やせるよう、地元産の旬な野菜をふんだんに使い、季節感を出せる献立を意識しています。食べることで、体元気になると思います。



栄養教諭
小林 晴江さん(左)
栄養士
興津佐知子さん(右)

給食メニューの移り変わり

(メニューはモデル献立)

【明治22年】 ※1

おにぎり、塩
鮭、菜の漬物



【昭和27年】 ※2

コッペパン、
ミルク（脱脂
粉乳）、鯨肉
の竜田揚げ、
ジャム



【昭和52年】

カレーライス、
牛乳、塩もみ
サラダ、バナ
ナ、スープ



写真提供：

- ※1) 独立行政法人日本スポーツ振興センター
- ※2) 公益財団法人長野県学校給食会

給食の思い出を聞きました！

- ◆余ったデザートをもらうため、命を懸ける思いでじゃんけん大会に挑んでいました（20代男性）
- ◆ミルメークが大好きでした。牛乳の底にミルメークが残るので、その濃い部分を味わいながら飲むのが楽しみでした（30代男性）
- ◆丸パンの日にハンバーグが出ると、ハンバーガーにして食べるのが楽しかったです（30代女性）
- ◆クジラの肉が好きでした。カレーなどに入っていて、とてもおいしかったことを思い出します（50代男性）

池田茂市長
(60代)



脱脂粉乳が苦手な人も多く
で、私はずっと脱脂粉乳を
付けたパンを焼くのが大好き
でした。食べるのが大好きで



タイムスリップして比べてみよう！

学校給食センターの昔と今

学校生活の元気の源である「給食」は、今も昔も子どもたちにとって変わらない楽しい時間です。

そんな給食を作る学校給食センターは、時代とともにどのように変わっているのでしょうか。

旧中野市学校給食共同調理場（写真左）と南部学校給食センター（写真右）で比べてみました。

昔（17年前）



現南宮中学校テニスコートのところに調理場がありました。調理床はウエット式で、水を流して洗浄を行っていました。



「蒸気釜」と呼ばれる釜を使い、蒸気の熱で調理していました。小・中学校各4釜あり、汁物などを作っていました。



青いゴムエプロン・長ぐつを身に付け、調理のほか、野菜の下処理なども同じエプロンで行っていました。

現在



加熱調理に直火を一切使わないオール電化施設となりました。調理床はドライ化され、衛生管理が保たれています。



釜は全てIH釜に変わり、温度の管理が一目で分かるようになりました。最大5釜で調理ができます。



作業別でエプロンが色分けされており、作業を変える際は必ずエプロンを着替えるなど、徹底した衛生管理が行われています。

給食に込める想い



調理技師
高野 俊江さん

多くの食材を扱うため、日々の仕事は大変ですが、子どもたちのお母さんなどから「今日学校で出た給食の献立を作ってほしいと言われた」といったお話を聞くと、とてもうれしい気持ちになります。給食の時間が子どもたちにとって良い思い出になるよう、想いを込めて調理に励んでいます。



調理技師
青木 広江さん

給食の調理では、異物の混入を防ぐため、袋に入った食材は2人態勢で切り、破片の数も確認を行うなど、念には念をいれた調理を行っています。私たちが学校訪問をした際には、子どもたちから「おいしい」といった反応が聞けるので、喜びとやりがいを持って、日々調理をしています。