

食の大切さを考える①

金ケ崎町の給食史

昭和から平成、そして令和へ。
金ケ崎で育つ子どもたちの成長の礎になってきた給食。

昭和 36 年 12 月に婦人層の集まりで完全給食が要望され、教育委員会や校長会で審議を重ね、昭和 39 年 2 月に町議会へ「給食実施に関する請願」を提出。採決を経て、昭和 40 年に金ケ崎町学校給食がスタートしました。

昭和 40 年の給食

パン食（コッペパン）を中心に、スープ又はおかず 1 品、果実が提供されました。当時は和光小学校（永岡小学校へ統合）への輸送は大変で、冬には地区民が馬^ば橋^りで運んだこともあったそうです。昭和 44 年からは脱脂粉乳から牛乳へ切り替わりました。

- 献立内容
- ・パン
 - ・脱脂粉乳
 - ・副食
 - ・果実



- 献立内容
- ・パン
 - ・スープ
 - ・鮭のムニエル
 - ・野菜サラダ
 - ・牛乳

昭和 55 年頃の給食

洋風化が進み、揚げパンやソフト麺などの人気メニューも提供されました。コッペパンが主流だったパンのバリエーションも多様化し、米飯も導入されました。主菜と副菜がバランスよく配分され、品数も増えています。牛乳が瓶からパックに切り替わりました。

平成 15 年頃の給食

平成 15 年に学校給食センターが、金ケ崎中学校の隣へ移転しました。ビビンバやタンドリーチキンなど欧米以外の地域の給食も提供され、国際色豊かなメニューになっています。昭和 60 年になると食器やトレーがプラスチックに変更され、現在も使われています。

- 献立内容
- ・パンとジャム
 - ・スープ
 - ・鶏肉のソテー
 - ・野菜サラダ
 - ・牛乳
 - ・ミルメーク



- 献立内容
- ・たけのこごはん
 - ・大根のみそ汁
 - ・かつおフライ
 - ・わかめのごま和え
 - ・牛乳
 - ・柏餅

令和の給食

米食が中心になり、減塩メニューなど細かい部分に気を付けて調理されています。季節感のあるメニューの給食も多く提供されています。金ケ崎町は令和 5 年度から給食費無償化を実施しており、これからも安全安心なおいしいメニューを提供します。



食の大切さを考える

金ケ崎町のおいしい給食を通して

食事は人生において大切なものであり、誰しもが幸せになれる瞬間。食の大切さについて、学校給食から改めて考えていきます。

給食を通しての食育

小学校や中学校で毎日食べていた学校給食。お昼の時間を楽しみに 1 日を過ごした人も多いのではないだろうか。食は人間の基本というべきもので、様々な栄養を摂取することで健康な体をつくれます。当たり前のように食べている給食ですが、学校給食が提供されるまでには、多くの人の労力がかかっています。今月は金ケ崎町のおいしい給食を通して、食の大切さを考えていきます。

かつての食料不足

飽食と呼ばれる現代ではあまり想像できませんが、日本でも戦中や戦後には食料がない時代が存在しました。戦争が激化してくると、これまでの生活が一変し、食生活も困窮を極めるようになっていきます。農家は食事に困ることは少なかったようでしたが、戦争が長引くと、次第に食生活が苦しくなっていきます。当時の政府は農家から米や農作物を一定量買い上げ、不作でも決まった量を納めなければならず、農家も深刻な食

料不足に陥ることになりました。肉や魚も不足し、次第にイナゴなどの虫も貴重なタンパク源として食べていたこともありました。それでも、生き抜いていくため、様々な工夫を施し食事をとりました。

食への感謝と学校給食

明治 22 年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の浄土宗大督寺が貧困児童にも教育を与えようと私立忠愛小学校を開校し、無料で昼食を支給しました。当初はおにぎりや塩鮭の焼き魚、菜の漬物という簡素なものでしたが、弁当を持参できない児童も多く、子どもたちは学びと食事が一緒に受けられることにとても感謝しました。

昭和 29 年に「学校給食法」が施行されると、日本各地で学校給食が開始され、金ケ崎町では昭和 40 年 4 月 16 日に「完全学校給食」がスタートしました。

給食の提供開始から今日に至るまで、いつの時代も安全安心の美味しい給食が提供されています。