

# 給食について考える機会

1月24日～30日は全国学校給食週間



全国学校給食週間は、戦後アメリカの支援によって中断していた給食が再開されたことを記念して制定されたものです。昭和25年に学校給食による教育効果を促進する観点から、冬期休業と重ならない1月24日から30日までの1週間を「学校給食週間」としました。時代の流れに沿って食生活は変化し、給食も変化してきている中、児童生徒や教職員、保護者の理解を深め関心を高めるため、全国各地で様々な行事が行われています。金ヶ崎町では1月24日に昔の給食を提供し、当時の時代背景を知り人々の思いを感じ、学校給食の意義や役割について改めて考える機会にしました。全国学校給食週間に合わせ、町長らが金ヶ崎中学校を訪問し、生徒との懇談の中で給食への思いを生徒へ伝えられました。高橋町長「日本でも昔は食べ物が少ない、余すことなく食べられるよう工夫を行う習慣がありました。その時代毎に工夫した食事が提供されます。今回は昭和時代の給食を取り上げましたが、なんで今日はパンが出たのかなどを家族の中で話をしながら、今回の給食に込められた思いを考えて欲しいと思います」

## 昔の給食を食べてみて



さきまき はりまき 佐々木 遥真くん  
金ヶ崎中学校2年生

普段食べている食事とは違う独特の味がしました。鯨肉は初めて食べましたが、思ったよりも歯ごたえがある感じでした。昔は鯨肉が家庭の食事を支えていたんだという話を聞いて、食文化が変わってきたことを理解できました。毎日美味しい給食を食べているので、勉強や部活に全力を注いでいきたいです。



あいかわ るら 及川 琉来さん  
金ヶ崎中学校2年生

脱脂粉乳を初めて飲みましたが、変わった味だなと思いました。いろいろな食材を工夫して食べていたんだと実感しました。今の給食はほとんどご飯ですが、昔はパンしかでなかったという話も驚きました。年1回の麺食はとても楽しみです。なるべく完食を目指して、残食を減らせるようにしたいです。

1月24日にこんな給食が出ました！！



●昭和20年～30年代の給食を再現したメニュー

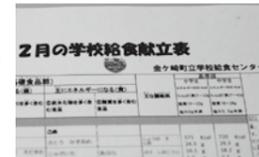
コッペパン、いちごジャム、脱脂粉乳、くじらのごまがらめ、千切りキャベツ

◎栄養価 (小学校)		◎栄養価 (中学校)	
エネルギー	: 521kcal	エネルギー	: 663kcal
たんぱく質	: 26.3 g	たんぱく質	: 32.1 g
脂質	: 12.1 g	脂質	: 15.9 g
塩分	: 2.0 g	塩分	: 2.4 g

# 給食が届けられるまで

給食を提供するまでに多くの人たちの労力を経て届けられている。

**献立作成** 一前月の初旬～中旬～  
毎月、栄養教諭が栄養バランスや値段をもとに翌月1か月分の献立を考えます。



**食材選定・発注** 一前月の初旬～中旬～  
業者さんから出された値段や、品質をみて食材を選び、発注します。

**調理** 一当日8:30～  
野菜を切り、炒めたり、煮たりします。肉や魚は味をつけて焼いたり揚げたりします。その際にでき上がりの中心温度を確認します。

**下処理** 一当日8:20～  
野菜を洗ったり、皮むきをします。野菜類は基本3回洗い、虫や異物が入らないようにしています。

**食材の納品・検収** 一当日8:00～  
野菜や豆腐、肉などの食材は当日納品されます。納品業者立ち会いのもと、数量・産地・品温などを確認します。



**配缶** 一当日10:40～  
各クラスごとに食缶等へ配缶します。



**配送** 一当日11:00～  
給食配送車2台で、各学校へ給食を届けます。



## INTERVIEW

### 私たちが給食用食材を生産・提供しています

おばら こ 小原 フミ子さん (下永沢第二)

たまねぎ、だいこん、はくさい、なす、きゅうり、じゃがいもを生産しています。スーパーで買うものと違い、新鮮な地元の野菜だから安心して食べてもらえると思っています。給食会食会で生産者として小中学校へ趣いた時に、普段農業に携わっていない子にいろいろな話をすると興味深く聞いてくれるので、こちらも勉強になります。現在は手軽に食料を買える時代ですが、食材を手に取り料理を行って、楽しく会話しながら食事することも立派な食育につながりますので、多くの食材に目を向けて食べてみてくださいね。

いしもだ かよこ 産直ろくちゃん 石母田 香代子さん

産直ろくちゃんでは、7年前から学校給食センターへ食材を提供しています。主なものはたまねぎ、にんじん、じゃがいも、ねぎ、なす、ゆうがお、さつまいも、だいこん、はくさい、かぼちゃです。減農薬の安心で安全な食材を職員全員で丁寧に選別しています。みなさん、おいしく食べてくださいね。産直ろくちゃんは朝採り野菜にこだわっており、町内や北上市から野菜が納品されています。他にもお花が年中置いてありますので、ぜひ来てみてください。