



食育だより

令和6年 1月
京丹後市立網野南小学校
網野学校給食センター



1月24日～30日は
全国学校給食週間です
学校給食について知ろう！

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、健康に良い食事のとり方など、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。

みなさんのお父さん、お母さん、おじいちゃん、おばあちゃんたちに子どもの頃の給食の様子を聞いてみるのもいいかなと思います。

また、給食センターではこの「全国学校給食週間」にちなんで、22日(月)～31日(水)は日本各地の郷土料理や世界の料理を献立に入れました。いろいろな味を味わっていただきたいと思います。また、給食センターのことを知ってもらいたいと思います。



学校給食の始まり



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どもたちに食事を用意したものが最初です。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。



忠愛小学校というのは大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお米や野菜、魚などで食事を無償で提供していました。



支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、昭和21年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に



昭和29年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。



昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンなど主食の種類が増えていきました。米飯が昭和51年から入ってきましたが、網野町では今のセンターが建った昭和60年から導入されました。その後、平成22年からはすべてが米飯の給食になりました。

社会環境の変化とともに、子どもたちの取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など健康状態が心配されるようになりました。

そのような中、給食は栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材にもなっています。



ちょうり調理をするときの、調理員さんの服装は??

クイズの答え

クイズ1

首までおおわれた帽子をかぶるのは、何のため?

- ① やけどをしないため
- ② 日やけどをしないため
- ③ かみの毛を出さないため

マスクはしっかり、鼻までかけます。

クイズ2

白衣はどれくらいで洗濯しているでしょう?

- ① 毎日
- ② 2日に1回
- ③ 1週間に1回

爪は短く切っています。

下のズボンも給食専用のものです。センターで毎日洗濯しています。

クイズ3

くつはどれくらいで洗っているでしょう?

- ① 毎日
- ② 2日に1回
- ③ 1週間に1回

クイズ4

《準備室に入る前》

写真のようなローラーを使います。それは何のため?

- ① 床の掃除をする
- ② 白衣などのかみの毛やほこりをとる
- ③ 手やうでのうぶ毛をとる



クイズ5

《準備室》

手洗いはどこまでするでしょう?

- ① 手だけ
- ② 手首まで
- ③ ひじまで

クイズ6

《調理室に入ったら》

2人でこれから何かします。

それは何?

(答えは1つじゃないよ!)

- ① 手に傷がないか見る
- ② かみの毛がついていないか確認
- ③ かみの毛が出ていないか確認
- ④ 爪が伸びていないか見る
- ⑤ ジャンケンで作業を決める



クイズ1

③ かみの毛を出さないため

首までおおわれた帽子をかぶり、かみの毛は1本も外には出ていません。

クイズ2

① 毎日

白衣は毎日洗濯します。ボタンの取れかけや袖口のゴムなどもきちんと直しておきます。白衣の下のTシャツも毎日着替えています。

クイズ3

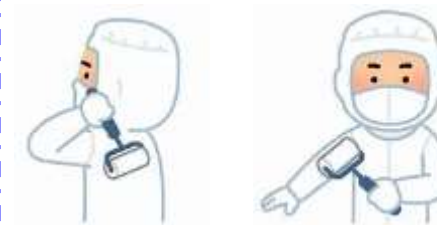
① 毎日

くつも毎日洗って、消毒したものをはきます。

クイズ4

② 白衣などのかみの毛やほこりをとる

身じたくをした後は、ローラーでかみの毛やほこりなどを取り除いてから手洗いをします。



クイズ5

③ ひじまで

手は石けんで写真のような爪ブラシを使ってひじまで洗います。洗った後はペーパータオルでふいて、アルコールを使い、さらに消毒をします。



クイズ6

- ① 手に傷がないか見る
- ② かみの毛がついていないか確認
- ③ かみの毛が出ていないか確認
- ④ 爪が伸びていないか見る

調理をする前には2人ペアになって、さらにかみの毛が出ていないか手などに傷がないかなど確認してから調理を始めます。

給食センターでは、おいしい給食をつくることはもちろんですが、食中毒や異物混入がないように調理員同士で確認したり、作業についても毎日見直したりして、調理や作業を進めています。

