

給食ってどこで作られているの？

小林市では、市内の小・中学校と特別支援学校に約 3,900 食の学校給食をセンター方式で提供しています。



小林地区小学校 8 校、須木地区小学校 1 校と中学校 1 校、県立小林こすもす支援学校小学部 1 校の児童・生徒などに給食を提供（1 日約 2,200 食）
●問＝小林東方学校給食センター Tel 22 - 2447



小林地区の中学校 6 校、県立小林こすもす支援学校中等部と高等部の生徒などに給食を提供（約 1,150 食）
●問＝小林学校給食センター Tel 25 - 1287



野尻地区の小学校 3 校と中学校 2 校の児童・生徒などに給食を提供（約 550 食）
●問＝野尻学校給食センター Tel 46 - 0803



【現在の給食】
麦ご飯、牛乳、豚肉とナスのみそ炒め、あおさのかき玉汁



【昭和 30 年頃の給食】
コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、アジフライ、サラダ、ジャム



【明治 22 年頃の給食】
おにぎり、塩鮭、菜の漬物

給食は「食」を学ぶ生きた教材

現在では全国で 900 万人以上の児童生徒が毎日食べている給食。その献立は、文部科学省が定めている「学校給食摂取基準」をもとに、成長段階にある子どもたちが栄養をしっかりと摂取できるよう、バランスを考えて作られています。給食を通して、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるように「食育」の推進が全国的に

図られています。小林市でも栄養教諭が中心となり、栄養バランスに配慮した献立はもちろん、地元の食文化や食材を学ぶため、地産地消を意識した献立、他県や海外の食文化を取り入れた献立などさまざまな工夫をし、給食時間や地域の中で食に関する指導を行っています。子どもの頃に身についた食習慣は、成長してからも大きな影響を与えるといわれています。市では、子どもたちが食への関心を高めて、食事の

安全・安心の学校給食

市の学校給食は、3つの給食センターで複数校の給食を作り、各校へ配送しています。たくさんの子どもたちが食べるものであるため、衛生管理には細心の注意を払っています。例えば、汚れや細菌が入

とり方や栄養バランスといった食に関する知識や能力などを学ぶことで、将来、健康な生活を送る力を身につけるための教育を進めています。

今日も笑顔で「いただきます」

～学校給食に込められた想い～

子どもたちが大好きな学校給食。皆さんが好きなメニューは何ですか？そんな給食を毎日欠かさず提供するためにたくさんの人が関わっています。安全で安心できるものをしっかりと食べてもらいたい。そして大人になったら、食事や健康について自分の力で考え、向き合う力を身につけてほしい。今回の特集では、子どもたちが給食を安全に、そして楽しむことができるよう取り組んでいる人たちの想いや工夫を紹介します。



昭和 30 年代の給食風景
（提供：独立行政法人日本スポーツ振興センター）

全ての人のために大切な「食」

全ての人のにとって、「食べること」は生涯にわたって続く基本的な営みです。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ています。偏った栄養摂取や朝食の欠食に代表される不規則な食事などの食生活の乱れ、肥満や過度の痩せ、アレルギー疾患等の疾病など、さまざまな課題がある現代において、学校給食の大切さが再認識されています。

学校給食のはじまり

日本の学校給食の歴史は明治 22 年、山形県の小学校で始まりました。生活が苦しく、お弁当を持って来られない子どもにも無償で昼食を用意したことが始まりだと言われています。その後、学校給食は徐々に全国へ広がりましたが、戦争の影響などによって一時中断。戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和 22 年に全国的に再開されました。

栄養補給から教育へ

昭和 29 年、学校給食法が制定。これにより、学校給食が単なる栄養補給だけでなく、国民の食生活の改善なども目指した「教育活動の一環」とあるという方針が打ち出されました。

学校給食の変遷

脱脂粉乳から牛乳へ、アルミの食器から軽くて汚れや傷が付きにくいプラスチックなどの食器へ、パン食からごはん食への変遷など、時代によって変化しながら、現在の給食となりました。



学校給食の調理では、安全・安心でおいしい給食を、徹底した衛生管理に保つため、念入りに掃除します。子どもたちが毎日食べる給食だからこそ、衛生管理は徹底しています。

徹底した衛生管理

安全・安心でおいしい給食を



小林東方学校給食センター

調理員 上村 篤史 さん

センターでは、徹底した衛生管理のもと、毎日約 2,200 人分の給食を調理

大変な作業ですが、調理員全員が子どもたちにおいしく、安全な給食を食べてもらいたいと常に考えながら作業しています。

食缶が空だとうれしい

給食を食べるのは小・中学生ですが、小学生だけでもその幅は広いです。菌の入れ替わる時期も考えて、食材を小さく切るなど、工夫を続けています。

返ってくる食缶を毎日見れば、苦手な食べ物などは分かります。同じ材料でも、味付けの工夫などで食

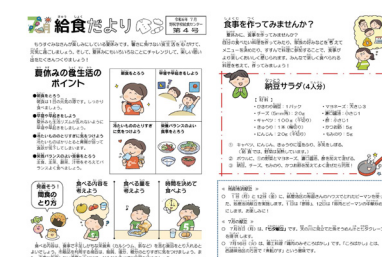


小林東方センターの廊下には、これまで学校から送られてきた手紙がびっしり

小林市では地産地消に力を入れていきます。子どもたちの近所で暮らす人たちが育てた野菜が使われることもあるかもしれません。給食を通して、普段から食べているものも、たくさんの人が関わることで食べられていくということに気づき、感謝の気持ちを育んでももらえたらと思います。

感謝の気持ちを育んで

缶が空で返ってくるとうれしく、センターにも飾っています。が、「おいしかった」「ありがとう」と書かれた手紙をもらえると、やっていてよかったと思います。



子どもが読んでも分かる給食だよりの作成を意識していると佐藤さん。親子で読んで「食」を考えるきっかけにしたいと話す

給食は献立の基本の形 食事を選ぶ力を身につけて

地産地消を意識した献立

献立作りでは、地元の食材を優先して使用することを常に意識しています。

農家さんの顔が分かるというのは子どもたちにとっても食材を身近に感じることにつながります。「今日の野菜は○○さんのお父さんが作ったものだよ」など、この地域だからこそできる

会話かもしれません。子どもたちが地域の食材を知る機会にもなればと思います。献立作りを行っています。

みんなで食べる学校給食

給食の栄養バランスはもちろんだ事です。ただ、実際に子どもたちが食べてくれないと栄養にはなりません。献立の組み合わせや味付けを工夫して少しずつでもさまざまな味を知ってもらえるよう考えています。

学校では「まわりの友達も食べているから」と嫌いな野菜に挑戦してみようという子もいると思います。同じものを食べるからこそ、の会話が生まれるところも

学校給食の良いところではないでしょうか。

将来の食事の管理のため

食材価格の高騰などで、満足感を残しつつ栄養を摂取できる給食作りは大変なこともあります。子どもたちに「おいしい」「給食が好き」と言われるとうれしい気持ちになります。

子どもたちには、「食べたものからしか体は作られない」ということを伝えたいです。大人になったとき、食事の基本である給食を思い出し、自分で食事を選ぶ参考にしてほしいですね。

給食をチャレンジする機会にして

献立を考える上で最も意識していることは、「おいしい給食を届けること」です。子どもたちに、普段から給食の時間を楽しみにしてほしいという想いで献立作りをしています。

また、旬の食材なども積極的に活用し、できるだけさまざまな献立を提供することに心がけています。最近ではゴーヤを提供したり、冬瓜の汁物の提供も計画しています。

給食を通して、いろんな食べ物に触れてほしいです。その中で、食べたことがないものや、苦手なものにもチャレンジしてもらえとうれしいです。



小林東方学校給食センター
栄養教諭 都甲亜実 さん
(小林小所属)

給食の人気メニューを紹介

大人気レシピ♪ 納豆サラダ



材料 (4人分)

- ・ひきわり納豆 40 ㊚ (1 パック)
- ・チーズ 20 ㊚ (細かいサイコロ状)
- ・キャベツ 80 ㊚ ・きゅうり 100 ㊚
- ・にんじん 20 ㊚ ・マヨネーズ 40 ㊚
- ・濃口しょうゆ 小さじ 1
- ・酢 小さじ 1 ・かつお節 10 ㊚
- ・もみのり 3 ㊚ ・塩 ひとつまみ

Step1

野菜を茹でて冷やす (もしくは塩もみ)。キャベツ・きゅうりは輪切り、にんじんは細切りなどお好みで♪

Step2

他の材料と調味料を入れて混ぜるだけ！



株式会社 ビーフ倉蘭
代表取締役

くらぞの ゆうじろう
倉蘭 裕次郎 さん

市内で黒毛和牛の生産から販売までを一貫して行う

地元の味を知ってほしい

子どもたちが大人になったとき、「やっぱり地元のものがおいしい」と思ってもらえるとうれしいです。私自身が感じたことですが、一度都会に出ると、地元の野菜や肉がどれだけ良いものであったのか分かります。

ファストフードやコンビニなどで簡単に食べ物が手に入る時代だからこそ、命をいただくことの重みはもちろん、「食べること」に関わる全ての重みというのを改めて感じることで、大切に食えることを学校給食で学んでほしいですね。



倉蘭さんが代表を務める株式会社ビーフ倉蘭からは今年3月に、212 ㍑の牛肉を学校給食に提供いただきました



学校給食はどうやって作られているの？

(小林東方学校給食センター)



須木小学校の場合

子どもたちに提供される給食。「いつ」「どうやって」作られているのかは意外と知られていません。

7月12日、須木小学校のリクエスト給食の日、実際の流れを見てみましょう。



7月12日の給食
キムタクごはん／牛乳／春雨スープ／ギョーザ

ギョーザは年に1・2回しか給食に出ないので、リクエストで当たってうれしかったです。今日のメニューでもギョーザが一番おいしかったです。コロナで友達と机を合わせて食えることがずっとできなかったけど、今はまた班を作って食べるようになりました。友だちといろんなことを話しながら食べられてとてもうれしいです。

ギョーザ大好き！

須木小学校
加藤秀太郎さん（6年）
かとうしゅうたろう



給食費半額助成には「ふるさと納税」が活用されています

市では、平成28年度から「てなんど小林学校給食応援事業」を実施しており、小・中学生の給食費の半額補助を行っています。これは、ふるさと納税（未来まち創生基金）を活用したものです。市外の人たちにも支えられている学校給食。この事業に継続して取り組むためにも、市外在住の家族や知人などに、小林市へのふるさと納税の紹介をお願いします。

市外の支援者



学校給食には、新鮮な食材を提供する生産者、栄養を考え献立を立てる栄養教諭、徹底した衛生管理のもと調理に工夫を凝らす調理員など、たくさんの人の想いが込められています。現在、給食の提供は小・中学校の9年間。成長期の栄養バランスを整える役割ももちろんありますが、生涯続く「食」の基本を教えることも大事な役割です。大人になり、自分で食べるものを選択するようになった時、毎日食べていた給食を思い出して選択の基準にしてほしい。その食事の想いが詰まっています。子どもたちの食を選択する力や、食材・食に関わる人たちへの感謝の気持ちを育むため、これからもたくさんさんの人の愛情が詰まったあたたかい学校給食が子どもたちのもとに届きます。