

学校でいただきます

学校給食を食べる

いま、これ食べてる

現在の給食



メニュー
ごはん
コサンダケの味噌汁
キビナゴの南蛮漬
アセロラゼリー
牛乳

昭和54年の給食

メニュー
ごはん
がめ煮(郷土食)
ヨーグルトサラダ
チーズ
牛乳



むかし、これ食べてた

昭和39年の給食



メニュー
揚げパン
ミルク(脱脂粉乳)
おでん

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の忠愛小学校で弁当をもって来られない子どもたちのために、おにぎりと焼き魚、つけものを提供したのが始まりと言われていました。昭和20年頃は、食糧難の時代で全国都市の児童約300万人にアメリカの民間団体の援助により、ミルク給食などの学校給食が実施されました。この頃の給食は脱脂粉乳、味噌汁などです。昭和27年4月、完全給食が全国すべての小学校を対象に、順次実施されるようになりました。本町では、昭和30年4月に山崎小学校で学校給食が開始され、昭和32年柏原小、昭和34年永野小と広がりをみせました。また、昭和51年4月に、鹿児島県で米飯給食が導入されたことにより、給食のメニューに魚を取り入れやすくなりました。日本は、米を主食として、種類豊かな野菜、魚、海藻、豆をたっぷり取り入れた食事の習慣があります。肥満や心臓病に悩む欧米諸国では、食事改善の必要があるとして、日本の食事を手本にしているそうです。現在では、郷土料理や季節感のあるメニュー、異国の文化を勉強するためメニューなどバラエティーに富んだ献立が実施されています。

インタビュー

地元食材や生産者は「さつまのだから」

薩摩学校給食センターでは、薩摩地区で栽培の方法や開発に積極的に取り組んでいる県内でも有名な有機野菜の栽培グループの方々に協力いただきながら、地元で出来た多くの有機栽培の野菜を給食へ積極的に取り入れています。

平成17年度には、JAさつまと協議を行い、地元産米を週1回導入し、今年度からは更に納入計画を見直し、週2回、地元産の米を使用しています。地元の食材をよりよく活用していくには「安定供給・衛生管理及び商品管理・大量調理への適合」など多くの制約がついて

学校と家庭が一緒に取り組むことが大切

給食は、栄養バランスのとれた食事を提供していますが、1年間の食事回数に換算すれば6分の1にすぎません。子どもたちの健康づくりは、学校と家庭が一緒になって取り組んでいか

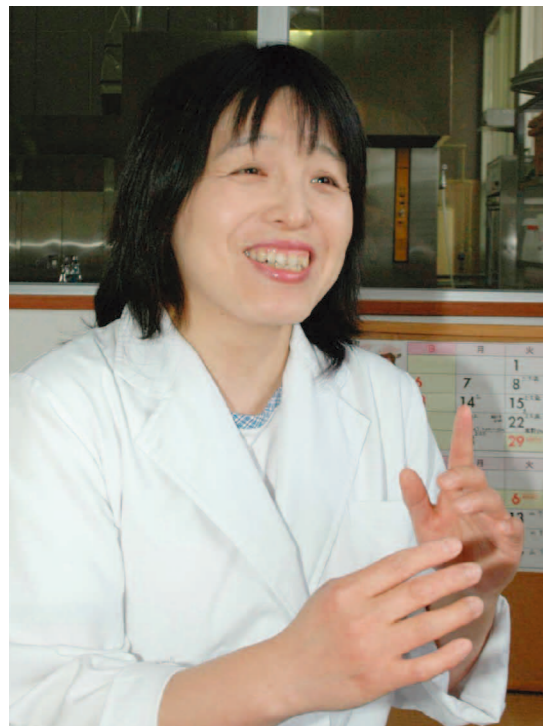
正しい基礎知識で自分の健康は自分で守る

栄養教諭は、毎日の献立が食に関する指導の教材となり、家庭における食事の見本となるように心掛けています。また、新メニューの開発にも取り組み「子ども・地域・時代」のニーズに即した学校給食の提供にも努めています。私にとって、子

どもたちが給食時間に見せてくれる笑顔は大きな活力剤となっています。食生活を取りまく社会環境の変化に伴い、子どもの頃から、栄養や食事の取り方について正しい基礎知識を身に付ける必要があります。自分の健康は自分で守ることができる「自己管理能力」の身に付いた大人に成長してほしいものです。これからも、学校給食を通じて、地元の気候風土になじんだ食材を旬で食べることの大切さやそれを実践できること、すばらしさを子どもたちに伝えていきたいです。



求名小学校1年生の笑顔です



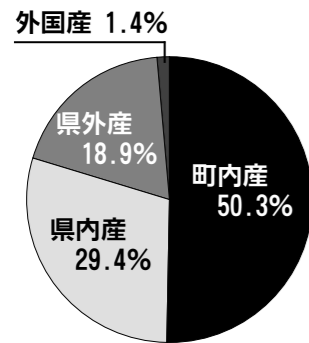
さつま町立薩摩学校給食センター 栄養教諭

山下知美さん

学校給食センターにおける地元農産物の利用状況

調査期間：平成20年1月21日から25日

イモ・野菜類



地元産の使用量は3センター合計777.7kg

米

Table with 2 columns: センター (Center) and 概要 (Overview). Rows include 宮之城, 鶴田, and 薩摩, detailing the use of local rice and JA products.

資料：県の学校給食における地場産物活用状況調査