



残さず食べよう

学校給食



学校給食のはじまり

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町の小学校で、お弁当を持つてくることのできない貧しい子どもたちに、僧侶の托鉢たくはつで集めた資金を使って、おにぎりと簡単なおかずを出したのがはじまりといわれています。

現在の給食は、終戦後食べる物が少なく、子どもたちの体位は劣り、病気になるたり、栄養失調になったりする子が増えたのを打開するため、重要な教育施策として再開されました。

昭和21年12月24日に東京の小学校でユニセフ等から脱脂粉乳などが贈られ、それを記念し、冬休みの関係から一か月後の1月24日を「学校給食記念日」と定め、その週を学校給食週間としました。

今回、この学校給食週間に会見給食センターの栄養士、中尾 晃先生が会見第二小学校で給食の話を読みました。児童たちは、この給食週間を楽しみにし、何日も前から何を聞こうか、一人ひとりが考えていました。



元気にモリモリ



今日は、どんな給食かな

中尾先生と一緒に給食を食べた後、さっそくたくさん質問を用意し、中尾先生に尋ねていました。その主なものは次のとおりです。

児童からの質問

??????

- ① 残ったおかずやご飯はどうすんですか？ 会見第二小学校の残菜は、他の学校と比べて多いですか？
- ② メニューはどうやって決めるんですか？
- ③ 材料はどこで買ってますか？
- ④ どのくらいの数、作りますか？
- ⑤ 作る時、やけどとかしませんか？
- ⑥ 大変なことはありますか？



中尾先生の話真剣に聞く児童

中尾先生は、児童たちの質問に身振り手振り丁寧な答えられ、児童たちも納得いった様子で説明を受けていました。特に、「残った給食は捨てるしかなく、大きな鍋で、一生懸命作った給食を第二小学校の児童はほとんど食べてくれるのでうれしい」と答えられるとみんな喜んでいました。また、400食作るとか、鍋の大きさはこんなに大きいなどと説明すると驚きの声が上がっていました。

最後に中尾先生に、今回の給食週間の取り組みや気づかれた事を伺いました。

「今月は給食週間があることにちなんで、子どもたちが何を食べていいのか、会見地区の小・中学生に希望を取り、1月はリクエストメニューを実施しました。リクエストを見て思ったことは、日ごろの栄養摂取に気をつけてもらいたいということです。特に中学生は、肉、肉、肉の希望が多かったです。先日サバをだしたら中学生が一番残っていました。頭にいいDHAがたくさん含まれているのにとってもいいです。また、めつたに口にすることができなくなった鯨の肉をメニューに出しますので、みんなの反応が楽しみです。」

また、日ごろの給食に感謝し、西伯・会見の給食センターで働くみなさんに各学校の子どもたちから手紙などが贈られました。

安全で、栄養バランスのよい給食を食べてもらうため、栄養士の先生や調理師の方は毎日がんばっています。この機会に家庭でも、食について話し合ってみましょう。

中学生がリクエストした主な料理

主食部門

- ・麦ごはん
- ・玄米ごはん
- ・焼きそば
- ・チャーハン
- ・ドライカレー

主菜部門

- ・さばの味噌煮
- ・お好み焼き
- ・餃子
- ・コロッケ
- ・ステーキ



西伯給食センターのみなさん



会見給食センターのみなさん