



「はい、どうぞ」「ありがとう」学校給食は食育の1つ
地域で取れた新鮮野菜を献立に取り入れています

子どもといっしょに 大人も食育

最近、「食育」ということばを聞いたことはありますか。市立小中学校では学校給食などを通して食育が行われています。この企画記事では、学校で行われている取り組みを通して、食育について紹介します。
問い合わせ…学校給食課管理担当

TEL223-6035

なぜ今、食育なのか？

最近、食育が大きな注目を浴びています。食育ということばが初めて使われたのは、明治時代のこと。陸軍薬剤師監だった石塚左玄が、著書「通俗食物養生法」の中で「体育も智育も才育もすべて食育にある」と記したのが最初といわれています。

食育とは、食を通じて健全な体と豊かな人間性をはぐくむことです。食という文字は、人を良くすると書きます。食べることは生きるための基本となります。

これまでも食育は、家庭や地域での食文化の継承、学校などで給食や授業を通して食にかかわる事柄について学ぶこと、保健所や医療機関で食が原因となる疾病に対する食生活指導など、さまざまな方法により行われてきました。

しかし、社会が目まぐるしく変化している現代、日々忙しい生活を過ごしていく中で、私たちは毎日の食の大切さを忘れがちになってきました。また、栄養の偏りや不規則な食事による肥満や生活習慣病の増加、やせ型指向による過度のダイエット、食品の偽装・不正表示をはじめとする食の安全にかかわることなどが大きな問題になってい

ます。このことから、食育の必要性が高まっています。そこで平成十七年、食育を推進するための「食育基本法」が成立しました。その翌年には、国から同二十二年までの五年間を対象とした「食育推進基本計画」が発表されました。また、各市町村でも食育推進基本計画を作成し、食育を推進していくことにしています。市でも、食育推進基本計画の策定を進めているところです。

味覚の発達に大きな影響がある幼児や、心身の大きな成長段階にある小中学生に対しては、特に食育が重要となります。また、学校などで行われている子どもへの食育を通して、保護者が自分自身の食生活を見直すきっかけにすることが期待されます。

川越の学校給食を知る

●学校給食の歴史

川越市での学校給食は、昭和二十二年に小学校から始まりました。この時は、栄養不足を補うためにミルクとおかずが出ていました。

その後の学校給食の主な出来事は、左表のとおりです。

現在では、今成・菅間・藤間・吉田の各学校給食センターがあり、一日に約二万八千食が作られています。

●給食が出来るまで

給食センターの調理員が全員そろつての朝礼から一日は

川越市の学校給食の主な出来事	
昭和33年	小学校で自校方式による主食・ミルク・おかずの給食始まる
同44年	学校給食センター（現在の今成学校給食センター）が完成し、市立小学校に加え、市立中学校と市立養護学校の給食が始まる
同49年	米飯給食始まる
平成 4年	先割れスプーンからはしに変える



手をよく洗い、調理を始めます



1つで1,000人分の調理ができる釜クラス別に分けています



タマネギを刻んで下準備



翌日に備え、食器をきれいに洗います

始まります。朝礼で行われるのは、その日に作る献立の説

明や調理の確認です。朝礼が終わると、調理室に入る準備をします。衛生面に

気を付けて、帽子をかぶり、マスクを着け、手をよく洗い、調理の始まりです。

運ばれてきた材料の品質・量を確認し、献立に合わせて下ごしらえをします。調理は大きな釜で行います。この釜

一つで約千人分を作ることができます。揚げ物は大きな揚げ物機で作ります。

出来上がった給食は、各クラスの人気に応じて量を調整

します。それを、学校ごとのコンテナに入れ、配送車で給食を楽しみに待つ子どもたちのもとに届きます。

給食が終わると、食器などが戻って来ると、洗浄をして、消毒、乾燥させて、翌日に備



川越産の野菜をたくさん使った、小江戸カレーとひじきサラダ。小江戸カレーは、子どもたちに人気があるメニューの1つです

えます。

●地産の米や野菜が使われています

県内でも有数の農産地の一つ川越。学校給食にも地場産の物を取り入れています。米はすべて川越産を使い、毎年十一月に新米に切り替わりま

す。年間を通して給食で使用する野菜の約二割が川越産です。使われるのは、サツマイモ・ホウレンソウ・コマツナなど約二十品です。川越で取れた旬の野菜などを使うことで、給食をより身近に感じ、生産者の苦勞などを

栄養士に聞く、学校給食裏話

「献立は四か月前くらい前から作り始めます」

菅間学校給食センター

笠井文子主任

小学校の献立は三つの給食センターの九人の栄養士が、中学校は今成学校給食センターの栄養士五人が交替で考えます。私は今、来年一月の小学校の献立案を作っています。

献立は、給食センターの設備や、文部科学省が定めた栄養の基準を踏まえて作ります。また、食物繊維や鉄分が不足しがちなので、どのメニューに入れるか、くふうのしどころです。家庭であまり食べられない献立も、取り入れるようにしています。

出来た案は、栄養士が集まる会議でメニューを調整し、学校の先生などで構成される献立原案委員会を経て、正式に決まります。案を作り始めてから献立表が出来るまで、約四か月かかります。