



▲給食を取り分ける子どもたち。給食の運搬・配膳は子どもたちが協力して行っている

### 学校給食の始まりは約130年前

小中学生のころの欠かせない思い出の一つで、時代とともにさまざまな変化を遂げてきた日本の学校給食。その始まりは明治22年、山形県内の小学校で、貧しい家庭の子どもたちに食事を無料で配ったことが起源といわれています。当時は子どもたちの栄養状態を改善するためだけの献立が主で、おにぎりと焼き魚、漬物などといったシンプルなものでした。



昭和29年には国が「学校給食法」を制定。子どもたちの心身の健全な発達と、国民の食生活の改善を目的に、給食の基本的な方針が定まりました。

### 岡垣町の学校給食

岡垣町では、昭和34年に吉木小学校で初めて給食が提供されました。当時は食料不足から簡素な献立が多く、脱脂粉乳とおかず1品などといったものでした。町内の全小学校で給食が提供されるようになったのは昭和52年。脱脂粉乳が牛乳に変わり、おかずの品数も増えるなど、より充実した献立に一新されました。

おいしい!だいすき!

特集

# 岡垣町の学校給食



子どもたちが大好きな学校給食は、単なる「昼食」ではなく「食」に関するさまざまなことを学ぶ機会の一つです。今回は、学校給食に関わる栄養教諭や調理員などの声を通して、町の取り組みを紹介します。

問い合わせ 教育総務課

声

聞いてみました！子どもたちの

Q. 給食のどんなところが好き？



主食によく合うおかずが多いところが好きです。

山田小4年・宮崎 梨乃羽さん  
好きなメニュー：チップスサラダ

おかずにいろいろな具材が使われていてすごい。お米もおいしいです。



山田小4年・藤吉 琴美さん  
好きなメニュー：シチュー

Q. 調理員の皆さんに伝えたいことは？



吉木小6年・岡田 理子さん  
好きなメニュー：揚げパン

暑い日も寒い日も、給食を作ってくれてありがとうございます。

皆さんのおかげで、おいしい給食を毎日食べられてうれしいです。



吉木小6年・山田 宙さん  
好きなメニュー：鮭の塩焼き

Q. 給食で克服した食べものは？



苦手だったピーマンを残さなくなりました。

ブロッコリーが食べられるようになりました。



山田小4年 熊野 利功さん(左)、梶尾 祐人さん(右)  
好きなメニュー：カレーライス

▶インタビュー当日の献立。ルーから手作りしているカレーは大人気メニューの一つ

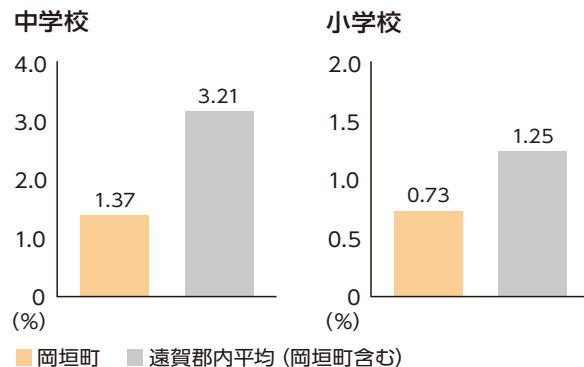


中学校への給食の導入は平成17年。「栄養バランスに優れた食事を子どもたちに取ってもらいたい」という、保護者からの要望がきっかけになりました。

岡垣町の子どもたちは「食べ残し」が少ない

令和元年度に行った調査によると、岡垣町は給食の残菜率（食べ残し）が遠賀郡内の平均に比べて低いことが分かります（図1）。町の給食がおいしいのはもちろん、「残さず食べる」という子どもたちの意識に加え、献立の検討や調理にかかわる皆さんの努力が表れているといえます。

図1 岡垣町と遠賀郡内平均の残菜率（令和元年度分）



山田小学校 栄養教諭  
よこた ゆりこ  
横田 友里子さん

子どもたちの「将来の食生活」も意識しています

「おいしくて、知識になる」。そんな献立を目指しています

子どもたちに多くの食材や味に出会ってもらうため、和食や洋食、中華などバラエティー豊かな献立になるよう工夫しています。そのほか、正月や節分など日本の年中行事に合わせたメニューを取り入れるなど、「おいしい」だけでなく食文化を学ぶように、町内の栄養教諭同士で話し合っって献立を考えています。

大人になっても健康な食生活ができるように

子どもたちは、まだ自分たちで調理したものを食べる機会が少なく、与えられたものを食べる人が多いと思います。しかし成長するにつれて、何を食べるかを自分で考える場面が少しずつ増えてきます。

自分の健康を守るのは自分自身。食に興味・関心を持ってもらえるような献立を、これからも作っていきます。



# 私たちの給食ができるまで

子どもたちが大好きな給食は、どのように作られているのでしょうか。今回は、山田小学校の調理室で給食が作られている様子を取材しました。  
※衛生管理に十分注意して撮影しています。

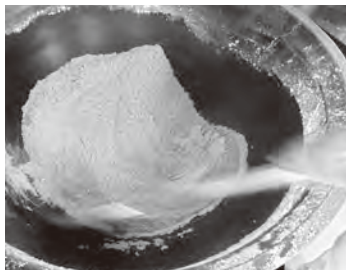


## ①野菜の下処理など



野菜は虫や異物の混入を防ぐため、丁寧に3回洗った後、子どもたちが食べやすい大きさにカット

## ②ルーづくり



炒めた小麦粉に玉ねぎや調味料を加えて混ぜ、オリジナルのカレールーを作る

## ③スープを作る



味のベースになる鶏ガラスープを作る(和食のときも昆布やいりこなどを使った天然だしを使用)

## ④ニンジンの型抜き



ニンジン成型抜きで星形にくり抜き、鶏ガラスープで煮る。1クラスに1つの「ラッキーニンジン」が完成

## ⑤炒め&煮こみ



肉と野菜を炒め、鶏ガラスープを加えたら、②で作ったカレールーを入れてじっくりと煮込む

## ⑥できあがり



カレーを各クラスの食缶に取り分けたら、④のラッキーニンジンを各クラスに1つずつ入れてできあがり!

### Q. 給食はどこで作られているの?

小学校は各学校の調理室で、中学校は岡垣町中学校給食センター(岡垣東中学校敷地内)でそれぞれ作られています。

なお、給食センターから岡垣中学校への配送には二重になった食缶やご飯の釜専用の入れ物を使うことで、給食を温かいまま子どもたちに届けています。また、食べるときに味が染み込んでおいしくなるように、調理方法や時間なども工夫しています。

ご飯の釜専用の入れ物▶



## 安心して給食を食べてもらえるように

多くの子どもが口に作る給食で、最も怖いのは「食中毒」です。そのため、給食に関わる調理員などは、調理室に入出入りする際の消毒に加え、腸内の細菌検査を毎月2回行うなど、衛生管理を徹底しています。

子どもたちの「食の安全」を守るこ

とはもちろん、私たち調理員にとって、子どもたちが給食の感想を言ってくれたり、残さずに食べてくれたりすることは大きな励みになります。子どもたちの健やかな成長の助けになれるように、これからも安全でおいしい給食を届けていきたいです。

戸切小学校 給食調理員 <sup>やすなが みほこ</sup> 安永 美穂子さん





## 子どもたちが「食」を正しく理解するために

近年、栄養素の偏りや欠食、肥満・やせの増加など、健康を取り巻く問題が深刻化する中、「食育」という考え方が重要視されています。「食に関する正しい知識を身に付けるための教育」のことで、健全な食生活を送るために欠かせないものです。

町でも、子どもたちが育てた野菜や地元産の食材を献立に取り入れることで、食べ物に感謝する気持ちを育んでいるほか、給食に携わる人たちの話を聞く交流会を

- ① 子どもたちから給食調理員に寄せられた感謝の手紙
- ② 学校農園では、給食などに使うタマネギやニンジン、サツマイモなどを育てている
- ③ 「弁当の日」に子どもたちが自分で作った弁当。調理だけでなく、買い物から後片付けまでをすべて自力でこなす例も見られる



▶給食と検食簿。安全性の確保だけでなく、味や見た目などの品質改善にも役立っている

このほか、給食に使った食品の一部を一定期間保存し、万が一食

## 安全・安心な給食を届けるために

子どもたちが給食を食べる30分前までに、各小中学校の校長が「検食」を行います。これは給食に異物混入や異味・異臭がないか、適切に加熱されているかなどを確認するためのもので、異常があったときは直ちに給食を中止することとなっています。



なお、小学校で行っている特色ある取り組みは、町公式ホームページで紹介しています。

「友達と話しながら食べたい」「机を囲めないのが寂しい」と話す子どもたち。以前とは違う給食時間の過ごし方に、子どもたちも物足りなさを感じていますが、意識的に感染症対策に取り組む姿が見られました。にぎやかな給食時間が、いつか戻ってきますように――。

現在、学校では国の方針に沿って感染症の拡大防止に取り組んでいます。食事前の手洗いはもちろん、食事中に飛沫を飛ばさないように会話を控えるなどの対策をしています。

## 新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けて

中毒などが起きたときに原因究明や再発防止に役立てるなど、子どもたちの食の安全を守るためのさまざまなルールがあります。



▲給食時間の様子。同じ方向を向いて静かに食べるなど、感染拡大を防ぐために子どもたちも頑張っている

## 「食」から多くのことを学んでほしい

町内の小中学校では、給食の時間などを通して「食に関する指導」を行っています。食事は人間が生きる上で欠かせないもの。子どもたちには食事を通じて、命をいただくことの重みを考えとともに、食事を作ってくれる人への感謝の心を育ててほしいです。

内浦小学校 校長 塚本 公一さん

また、心身が急速に成長していく小中学生にとって、食育は食べる力(=生きる力)を育むとても重要な役割を担っています。子どもたちに「食」から多くのことを学んでもらえるように、今後も学校と家庭が連携した食育の推進に努めていきます。

