

# 給食まんてん便り



19日は「食育の日」

令和6年1月

掛川市立●●学校給食センター

掛川市教育委員会 こども給食課 電話 25-6777 Eメール: [saka-kyu@city.kakegawa.shizuoka.jp](mailto:saka-kyu@city.kakegawa.shizuoka.jp)

## 給食ができるまで

給食の調理動画も見られます。  
市のHPを見てね!



毎日学校で食べている給食。掛川市には、さかがわ学校給食センター、みなみ学校給食センター、給食文化苑こうようの丘の3つの給食センターがあります。毎日3センターで作られる食数は約11000食。安全でおいしい給食を届けるため、たくさんの人たちが関わっています。今回は給食ができるまでを紹介します。

### ① 献立作成

センター栄養士が、月別の献立目標に合わせて栄養価、組み合わせを考えて献立を決めます。

### ② 物資決定

「さばのみそ煮」「コロッケ」などは2~3品の中から、味、価格、添加物の有無などを考慮して決めます。

### ③ 発注

給食がある日を確認して、幼稚園、小学校、中学校の量に合わせてお店に注文します。



### ④ 給食前日、当日

食べる給食の前日から食材が届きます。当日朝、荷受けするのは、肉、豆腐などで早いセンターは7:30から温度や量を確認して受け取ります。

### ⑤ 調理

7:30くらいから、調理場の消毒をしたり、野菜の皮をむいたり調理を始めます。野菜は水を3回替えて洗います。料理に合わせて野菜をカットし、揚げる、焼く、炒める、煮るなどの調理をします。衛生管理に気を付け、手洗いや温度管理のチェックをします。



### ⑥ 配缶

味見をして、温度を確認したら、クラスの人数に合わせて配缶します。コンテナにのせていきます。



### ⑦ 配送

各学校、園ハトトラックで運びます。

### ⑧ 学校、クラスへ

教室で配膳して、給食をいただきます。



たくさんの人たちが関わって、給食が作られているんだね!

### ☆今月のリクエスト献立☆

曾我小学校のみなさんが考えてくれました。〇〇センターでは、〇〇日の給食で実施します。

### まんてんくんの給食レシピ

#### ☆ 鶏肉の唐揚げ ☆

給食人気No.1!  
おうちでもぜひ作ってみてください。



#### <材料 4人分>

- ・鶏肉一口大 250g
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・酒 小さじ2
- ・おろししょうが 3g
- ・おろしんにく 2g
- ・片栗粉 大さじ2
- ・揚げ油

#### <作り方>

- ① 鶏肉にしょうゆ、酒、しょうが、んにくで下味をつける。
- ② 片栗粉をまぶし、油で揚げる。

※ 下味をつけて、30分くらいおくと味がしみこんで美味しいです。唐揚げにレモンなどをかけても Good!

### 郷土料理 これど〜こだ



答えは  
献立表で!

- ① 「生牡蠣」や「レモン」が有名です。
- ② 「厳島神社」は世界文化遺産に登録されています。〇〇センターでは、〇日の給食に登場します!



1月24日～30日は  
全国学校給食週間です

# 学校給食について知ろう!

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

## 学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889（明治22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治 22 年ごろ	大正 12 年ごろ	昭和 17 年ごろ
おにぎり 塩ザケ 漬物	五色ごはん 栄養みそ汁	ずいとのみそ汁

## 支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946年に、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



## 有機農業を知ろう!

「有機農業（オーガニック）」は、化学農薬・化学肥料に頼らない自然の力を活かした栄養豊富な土づくりを行う、環境にやさしい農業です。有機農業の田んぼには、小さな水生生物や昆虫類がたくさんいます。

さらに、これらの生き物を求めて多くの鳥がやってきます。多様な生物が、相互のつながり（生物多様性）を持って住んでいます。

全国学校給食週間にあわせて掛川市の有機農家の作ったお米が登場します。

有機農産物を食べることで、生き物の住処を守り自然と共生する農業を応援しましょう。



↑動画をみて、  
有機農業について知ろう!

掛川市は、有機農業の取り組みを、農業者だけではなく、加工・流通・小売などの事業者や消費者のみなさんとともに進める市として、昨年4月に「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。