



# 全国学校給食週間・給食ができるまで



1月24日から一週間は全国学校給食週間です。今日は給食がどうやってできるかを紹介します。

学校給食は今から137年前の明治22年（1889年）に山形県鶴岡市で貧困児童を救済する目的で無料で食事が提供されたことから始まりました。途中、戦争で一時中断されましたが、昭和21年12月24日から東京、神奈川、千葉で試験的に給食が行われ、これを記念して毎年冬休みと重ならない1月24日から一週間を全国学校給食週間として、全国で学校給食の意義や役割について、児童や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を深めるためのさまざまな行事を行っています。

みなさんはいつも食べている本校の給食はどのようにしてできるか知っていますか？毎日の給食作りをスムーズに進めるために、まず前月までにやることは、

- ① 献立を立てる・・・・・みんなの好みも考えてバラエティ豊かな献立を作ります
- ② 栄養計算をする・・・・高校生の給食の栄養所要量に基づき、一食ずつの栄養を計算します
- ③ 材料の発注・・・・・毎日使う肉、魚、調味料などが分量通り届くようにそれぞれの業者に注文書を送ります

次に、当日の作業は、

- ① 廉房や食堂の清掃・・・・安全で清潔なところで気持ちよく食事ができるように、調理員さんが毎日キレイに掃除をしてくれます
- ② 仕込み・・・・・その日納入された食材をよく洗浄して刻み、調理前の準備をします
- ③ 調理・・・・・仕込み終わった食材を煮たり焼いたりして調理します
- ④ 配膳・・・・・セルフサービスで盛りつけられるように配膳台に配置します
- ⑤ 検食・・・・・検査の食事と書きますが、みんなが食べ始める前に教頭先生が先に食べてみて、給食が傷んでないか、味や量はどうか等毎日必ず検査をします
- ⑥ 給食・・・・・いよいよみんなの給食の時間です
- ⑦ 食器洗浄・・・・・下膳された食器を手洗いでキレイに洗浄し、食器消毒保管庫に入れます

学校給食を作るに当たっての細かな衛生上のルールに則り毎日の給食ができあがります。

給食の役割は大きく分けてふたつあります。

- 1、栄養バランスの取れた給食を食べることで高校生活を健康に過ごせるような食事の提供
- 2、同じ釜の飯を食べるという言葉の通り、友人や他学年の生徒、先生と一緒に食堂で食べることで学年やクラスを越えた交流を深めることができます

毎日の給食がどうやってできているかを紹介しましたが、一食の給食ができあがるためには栄養士や調理員だけの力ではなく食材を作ってくれる生産者の努力も忘れてはいけません。昨今の食材の価格高騰なども踏まえて安全で美味しい給食を作り続けたいと思います。

