

給食試食会・給食学習会

＜給食の歴史＞

学校給食は、明治22年、経済的に恵まれない児童を対象に、昼食を給与したのが始まりです。

戦後の学校給食は、アメリカから贈られた小麦粉や脱脂粉乳などの援助物資により、昭和21年から再開されました。そのころは、主に児童生徒の栄養補給を目的としていました。

昭和29年、「学校給食法」が成立。

昭和43年、学校給食が「特別活動」の「学級指導（現在は学級活動）」に位置づけられ、教育活動の一環として行われるようになりました。

平成23年度より完全実施される新学習指導要領に、学校における食育の推進が明記されました。

平成21年4月1日、「学校給食法」の一部が改正され、施行されました。この法律では、「学校給食の実施」に加え、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」また、「学校給食の普及充実」に加え、「学校における食育の推進」を新たに規定しています。

＜学校給食の目標＞

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を通して子どもたちの健康を守り、体位を向上させるとともに、望ましい食習慣を形成し、人間関係を豊かにする重要な役割を担っています。

食育基本法の成立を受け、学校給食法も改正されました。学校給食法では新たに7つの目標を定めています。	 ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	 ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	 ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。	 ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	 ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	 ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

＜献立作成で考慮しているところ＞

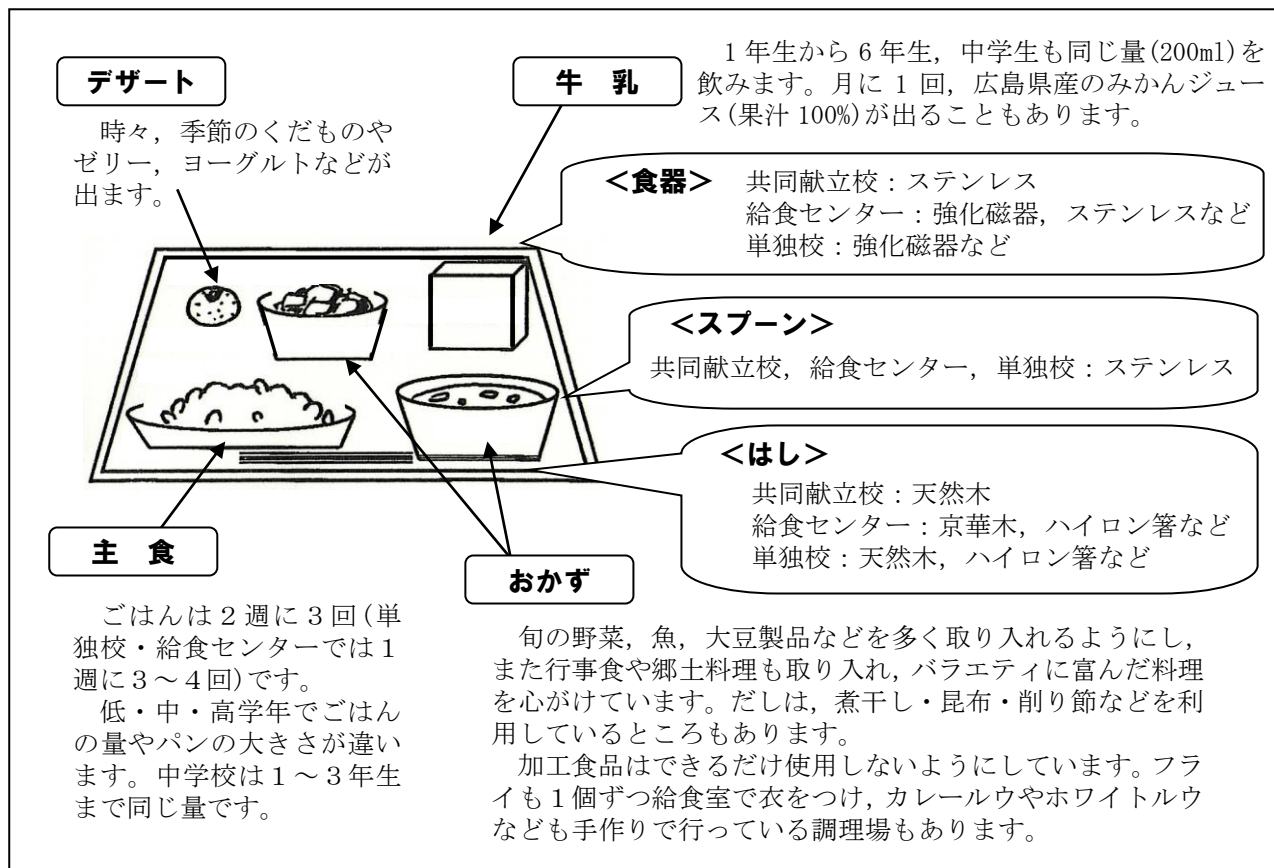
学校給食は生きた教材です。その教材となる給食は、おいしくて栄養があり、衛生的で安心・安全であることが大切です。

この意味からも、呉市では手作りの給食を心がけています。現在、だしやカレールウ、ホワイトルウなど、手作りできるものは取り入れています。とても手間や時間がかかりますが、それだけ心のこもった料理になります。ぬくもりのある手作りの給食を通して、手作りの良さやおいしさがわかり、自分の健康を考えて食べる子どもに育ってほしいと思います。

こんなことに
気をつけて献立を
作っています。



<呉市の学校給食>



<学校給食の流れ>

呉市内の給食（H25年度）

共同献立実施学校（小 28校）

共同調理場 4調理場（小 8校，中 6校）

単独調理校（小 3校，中 1校）

親子給食（小 1校，中 1校）

（*親子給食は，小学校で調理し，中学校に配送すること）

