

特集

ガッコウキュウショク

私の



日々忙しい生活の中で、大切さを忘れるがちな毎日の「食」。私たちが健康で生き生きと暮らすための基本です。成長期の子どもたちにとってもそれは同じ。今回の特集では、大切な食の中でも、学校で毎日子どもたちが食べている学校給食について紹介します。

はじめは？

学校給食はいつどのように始まったのでしょうか？実は約120年も前に、山形県の私立忠愛小学校でおにぎり・焼き魚・漬け物といった昼食を、十分に食事を摂れない子どもたちに与えたのが給食の始まりと言われています。戦時には中断していた給食ですが、昭和21年ごろから各地で「全ての子どもたちに栄養を」と、義務教育の場である小・中学校で再開し、苦小牧でも昭和22年に始まりました。

やくわじって？

学校給食は、栄養バランスの取れた安全でおいしい給食を提供することで健康的な身体を作るとともに、明るく社交的な心を育むなど、成長期である子どもの心身の健全な発達を目指しています。開始当初は「十分な栄養を子どもたちへ」という目的に重点を置かれていた学校給

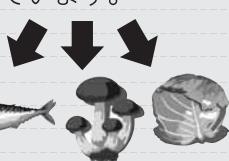


【明治22年 日本初の給食】
おにぎり、塩鮭、菜の漬け物

～学校給食の流れ～

食材を選ぶ

メニューに合わせて安全に食べられる食材を産地にこだわって選びます。しめじやホツキ貝などの苦小牧産も使っています。



目標カロリー
小学生 715kcal
中学生 850kcal

献立をたてる

栄養士（栄養教諭）と調理師、給食センター職員で考えます。栄養満点でおいしいメニューがポイントです。

詳細
第1学校給食共同調理場 TEL (57) 5881
第2学校給食共同調理場 TEL (67) 1815

苦小牧市の 給食の歴史

昭和22年 樽前・西・東小学校で学校給食が始まりました。最初は味噌汁のみという給食が出ていましたが、のちに他の地域と同じくミルク給食（脱脂粉乳）へ変わりました。
昭和26年 各学校に給食室を持つ自校式給食が始まわり、献立も「パン・脱脂粉乳・おかず」の完全給食となりました。
昭和43年 旧第1学校給食共同調理場（新富町）が完成し、市

