



## 特集 土浦の学校給食

学校でみんなと楽しく食べる給食。おいしいだけでなく、子どもたちの成長のためにさまざまな役割を担っています。今回の特集では市の学校給食を紹介します。

### 給食の大切な役割

学校給食は、児童・生徒にバランスの取れた栄養豊かな食事を提供することにより、心身の健全な発達、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っています。そのため、学校給食法では学校給食の目標や、栄養摂取の基準量を定めています。

また、国では子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるように「食育基本法」や「食育推進基本計画」を制定しました。これをもとに、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。

### 給食を通じた食育

現在、新型コロナウイルス感染症予防の観点から、中止しているものもありますが、市では給食時訪問などさまざまななかたちで、食育を行って

います。

各学校に対しては、栄養教諭による食育指導を行っています。「朝食の大切さ」や「生活習慣病予防」など、日々健康に生きていくための大切な知識を教えています。そのほかにも給食だよりや給食メッセージを通じ、食への理解を深めてもらうための活動を行っています。

また、今年9月から給食の提供を開始した新しい学校給食センターでも食育を行っています。見学スペースや研修室で、見学会や試食会を通じた食育を行う予定です。研修室では、調理場内に設置されたカメラの映像により、調理場の様子を見ることができるよう、センターから届いている「出来上がった給食」ではなく、多くの人の手により「作られていく給食」の様子を見ることが出来ます。また、掲示コーナーなども活用し、食への興味や関心、考える機会を持つてもらいたいと考えています。

このように学校給食センターの新たな機能を活用しながら、より充実した食育を行ってまいります。

### 学校給食法が定める 学校給食の7つの目標

- 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という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生活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

## 学校給食の歴史

明治22(1889)年

山形県鶴岡町(現鶴岡市)の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯や野菜を中心とした食事を提供したことが学校給食の始まりと言われています。

その後、学校給食は全国へと広がりますが、戦争による食糧難で中止されました。

昭和22(1947)年

戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開されました。

県内では水戸、土浦、日立で、学校給食が実施されました。



昭和30年代の学校給食風景

昭和24(1949)年

ユニセフ(国際連合児童基金)からミルクの寄贈を受けてユニセフ給食が開始され、市内では真鍋小学校がユニセフ給食モデル校として1年間指定を受けました。

昭和25(1950)年

アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和38(1963)年

ソフトめんが開発され、人気メニューになりました。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進みました。

昭和45(1970)年

土浦市立第一学校給食センターが下高津四丁目に完成し、複数の学校の給食を一括調理し配送する、給食センター方式の学校給食が始まりました。

昭和50(1975)年

児童・生徒数の増加に対応するため、土浦市立第二学校給食センターが中神立町に完成しました。

昭和51(1976)年

米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場しました。メニューの幅が広がり、現在食べている学校給食の形ができあがりました。

昭和61(1986)年

市立幼稚園で給食が開始されました。

令和2(2020)年

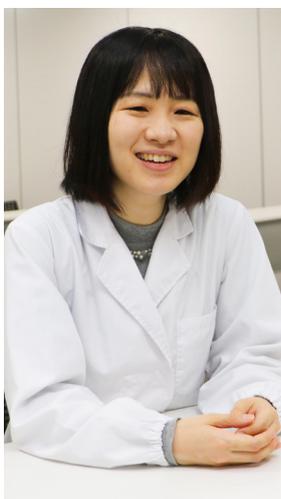
施設の老朽化などの理由から、これまでであった市内2か所の学校給食センターを統合、最新鋭の設備が導入された、新しい学校給食センターが藤沢に完成しました。

※青字は土浦市の出来事。



現在の給食

## 学校給食センター管理栄養士に聞きました！



管理栄養士 御代彩乃

Q. 献立を作成するときのポイントは

A. まず、「学校給食法」に定められている「学校給食の目的」を常に意識しています。そして、適切な栄養素を摂取できるだけでなく、食事についての正しい理解を深められるような献立となるように心掛けています。また、地場産物を積極的に活用するようにしています。

Q. 給食をより楽しんでもらうための工夫は

A. 「季節のメニュー」や「行事食」など、いろいろな献立を考えています。そのほかにも「ツェッペリンカレー」や、教科と連携した「スタディメニュー」などを提供しています。これからも子どもたちに楽しみにしてもらえそうな献立にしていきたいです。



国語「ごんぎつね」に登場したイワシを使ったスタディメニュー

# 給食ができるまで

皆さん、給食がどのようにつくられているか知っていますか。今回は給食が実際に子どもたちに提供されるまでの過程を紹介します。

問学校給食センター(☎846-2601)

## その1 献立を作成

学校給食センターでは、まず栄養士が給食の献立案を作成します。その後、調理員と実際に調理が可能か相談し、1か月ごとにまとめて献立を決定します。栄養バランスはもちろんのこと、季節感や食材料費なども考えて作成しています。



みんなで献立を  
考えています

## その2 食材の発注

近隣の契約業者から、肉、魚、野菜、デザート、さらには調味料まで仕入れを行います。地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」を推奨するため、地元食材を積極的に取り入れていて、本市が生産量日本一を誇るレンコン、茨城県の産出額が全国第1位のコマツナなどが使用されています。

土浦といえば  
やっぱりレンコン!



## その3 学校給食センターで調理

現在学校給食センターでは1日に約1万1000食の給食を提供しています。衛生面に配慮し当日に調理をするため、約80人の調理員が交代で、朝早くから調理しています。

給食で提供される食品・食材はすべて加熱しています。サラダに使うキュウリやキャベツも一度加熱したあと冷却処理をしています。皆さん知っていましたか?

鍋もひしゃくも  
特大サイズ!



まるで工場  
みたいだね!

〇月〇日×曜日 日直 つちまる

## その4 配送車で各学校へ



給食到着！

調理された給食は、専用の容器で各学校などに届けられます。配送先は全部で25か所あり、一部の学校を除いて、食器と給食を分けて配送をするので単単位でスケジュールが組まれています。

専用の容器は保温機能が優れているので、時間が経っても献立に合った最適な温度で給食を提供することが可能です。



学校ごとに  
まとめられて  
いるんだね！

## その5 みんなでおいしくいただきます



## 給食インタビュー



土浦小 5年  
藤原万緒さん

好き嫌いはないので、いつもおいしく、完食しています。給食は毎日あるのに、主食・主菜・副菜がバランス良くそろっていてすごいと思います。好きな献立は米粉パンとサラダです。特に野菜がシャキシャキしていて、とてもおいしいです。



土浦小 5年  
赤沼駿一さん

好きな献立はラーメンです。キノコは少し苦手だけど、給食の献立で出てきたときは残さず食べられます。今は給食の時間に友達と話せなくて、さびしいけど、給食を作ってくれる給食センターの方に感謝して、毎日おいしく食べています。