給食だより（9号）

2025年1月
さいたま市立大宮国際中等教育学校

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です

「全国学校給食週間」は、第二次世界大戦中に中断されていた学校給食が、戦後、アメリカ合衆国をはじめとする世界各国からの食糧援助によって再開出来たことを記念して設けられました。

深刻な食糧不足に陥っていた当時の日本では、栄養不足が原因で病気になる子どもや、体が十分な大きさに成長出来ない子どもが大勢いました。

食糧難の時代に、子どもたちの栄養補給や健やかな成長の手助けとなることを目的として始まった学校給食ですが、時代の変化とともにその目的や意義も変化してきました。

近年においては、望ましい食習慣や食事のマナーを身に着けることや、地元の食材や郷土料理などを給食で味わうことで地域への理解や愛着を深めることなども学校給食の目的の一つとされるようになりました。

～学校給食の歴史～

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を与えたのが、学校給食のはじまりです。

昭和7年 学校に来られない子や、体の弱い子を救うために、全国各地で給食が始まりました。

昭和19年 戦争で食べ物が少なくなって米・みそ等の特別配給の学校給食が実施されました。(六大都市)

昭和21年12月24日 外国からおくられたミルクや缶詰で、学校給食が始まりました。

学校給食ができるまで

～皆さんが学校で毎日食べている給食がどのように作られているか紹介します～

1 献立作成・発注

栄養士が、栄養価、価格、季節感や組み合わせ等を考慮して、1ヶ月単位で献立を考えます。（さいたま市は各校の栄養士が独自に献立を考えています）
献立が決定したら、発注、献立表や給食だより等の作成をします。

2 身支度・手洗い

適切な身支度や手洗いは、衛生管理の基本です。作業着は異物の付着や汚れが目立つように白色のものを身に着けています。
こまめに手洗いができるよう、調理場内にはたくさんの手洗い場が設置されています。

3 食材のチェック

肉や野菜などは当日の朝早くに納品されます。受け取り時には品物の状態や数量を確認し、納品時間、賞味・消費期限、品温、メーカー名等も記録します。
また、食材の一部を、2週間冷凍保存します。

4 下処理・洗浄・切る

野菜などは、虫や異物などが付着していないかを、洗いながら入念に確認します。
包丁や切裁機等は、刃こぼれや破損等が無いかを作業前と作業後に確認するなどし、安全な給食を提供でるよう心がけています。

5 調理

食材や調味料を入れる順番や火加減などに気を配りながら調理します。揚げ物は、大量の油を入れて高温になっている揚げ物機の前で、1時間以上作業を続けます。特に夏場の暑さは厳しく、こまめに水分補給するなど体調管理に気を配りながら作業します。

6 配缶

出来上がったおかずを食缶に入れる際は、お玉や食缶に異物や汚れ等の付着が無いかを確認しながら作業します。
食缶に配り終わったら、各クラスのワゴンに乗せ、エレベーターで各階のワゴンルームに運びます。

7 検食

異味異臭や異物混入等がないか、味や1人分量は適切か等を確認するため、生徒が食べる前に、校長や副校長等の管理職が「検食」を行い、その結果を記録します。

8 配ぜん

給食当番の生徒は身支度を整え、手洗いと手の消毒を行い、ワゴンルームで自分のクラスのワゴンを受け取ります。
給食の盛り付け見本や掲示してある盛り付け表を見て、盛り付け方や1人分量を確認し、配膳をします。