

平成29年度 給食試食会

平成29年10月6日(金)
九品仏小学校・ランチルーム

学校給食の始まり

明治の半ば、山形県の小学校で、貧困児童を対象に、無料で学校給食を実施したことが始まり。



明治24年:おにぎり二個、塩鮭1切れ
菜っ葉の漬物

戦後、児童、生徒の栄養補給を目的に学校給食の方針が高まる。
アメリカなどの食料援助による小麦粉などの導入で、パン、脱脂粉乳などを配給。



昭和27年:コッペパン、脱脂粉乳、
鯨肉の竜田揚げ、せん切りキャベツ、ジャム

昭和51年米飯導入で、月に1.2回程度の米飯給食を実施。



昭和52年：カレーライス、牛乳、塩もみ、くだもの(バナナ)、スープ

平成元年『小中学校学習指導要領』が改正されたことを機に、学校給食は「特別活動」の中の「学級活動」に位置付けられる。



バイキング給食(1)おにぎり、小型パン(2)鶏の香味焼き、ゆで卵、えびのから揚げ(3)にんじんグラッセ、ほうれん草ピーナッツ和え、昆布とこんにゃくの煮物、プチトマト(4)粉ふきいも、さつまいものから揚げ(5)くだもの(メロン、パイナップル)、ゼリー、牛乳

学校給食の目標

- 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。

10/4

ほんじつ

おも

しょくざい

さんち

本日の主な食材と産地

玉ねぎ ……北海道

にんじん ……北海道

ねぎ ……山形

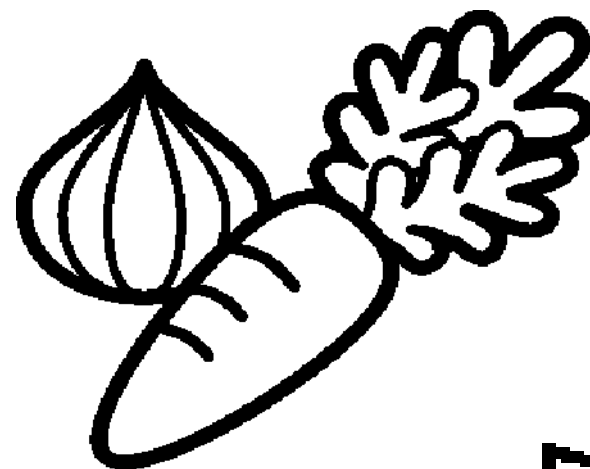
小松菜 ……埼玉

もやし ……栃木

きゅうり ……群馬

ぶた肉 ……千葉

ししゃも ……北欧



給食の安全・衛生面の徹底

平成8年 学校給食でのO157食中毒による「児童の死亡をきっかけに大量調理施設衛生管理マニュアル導入
→ 温度基準の徹底、生野菜の献立廃止、保存食の保存期間、保存方法などの見直し

平成13年 牛海綿状脳症 BSEによる学校給食での牛肉の禁止

平成23年 東日本大震災以降 産地表示の規定

～現在 アレルギー児童の増加による給食施設でのアレルギー対応 など
アレルギー源の除去食提供、代替え食 家庭からの持参

