

給食通信

令和6年3月15日第128号
調布市学校給食協議会
会長 濱松章洋
(調布市立深大寺小学校校長)

世界の給食

調布市教育委員会指導室
統括指導主事 門田 英朗

今年度の給食も残すところあと僅かとなりました。今年度も様々な食材を活用した給食を提供することを通して、給食の時間の充実に努めてきました。最後までしっかりとした取組を行って行きます。引き続き、ご理解ご協力をよろしくをお願いします。

さて、給食は日本だけではなく、世界中で食べられ、多くの子どもたちを笑顔にしています。他の国ではどのように給食が生まれ、どのように食べられているのかを紹介します。国によって学校給食の文化は違います。その国特有の料理など日本ではあまり見かけないメニューが出され、どのように食べるかも異なります。その中からフランスとアメリカの学校給食について紹介します。



フランスの給食は、コース料理と同じく前菜・主菜・副菜・デザート・パンで構成されます。

仔牛肉にチーズとハムを挟んで揚げたコルドン・ブルーやフランスパンなど伝統的な食べ物も提供されます。

日本のように教室ではなく、食堂で自由に席を選んで、友だちと会話を楽しみながら食べます。

先生が別の部屋で食べる場所も日本との違いです。



アメリカの給食は、食堂で食べるのが一般的です。メニューが決まっている日本と違って、自由に食べたいものを選びます。

チキンやフライドポテト、ハンバーガー、ホットドッグなどが人気ですが、サラダも一緒にとらなければなりません。

さまざまな種類の飲み物が用意され、自動販売機を置いてある学校もあります。

(出典：農林水産省 HP から抜粋)

日本の食文化から学ぶ「食育」

日本が長寿大国であることを理由に、和食の文化は世界的に注目されています。和食は「ご飯」と「汁」、3つの「菜(おかず)」を組み合わせた一汁三菜を基本としており、理想的な栄養バランスが摂取できる構成とされています。和食の基本形を守ることは、健康な食生活を守ることにつながります。

また、四季折々の旬の食材を用いた多様な料理が楽しめることも日本の食文化の特徴です。それぞれの地域の風土や歴史の中で創意工夫されて生まれた「郷土料理」が各地に伝承されています。高温多湿の気候の下で作られる、味噌や醤油に代表される発酵食品の風味やうま味も日本の食文化に一役買ってきました。

そして、和食に欠かせない要素が「だし」です。だしは様々な料理に用いられますが、だしを抽出した昆布はおでんなどに、煮干しは佃煮などに、かつお節はふりかけなどにすることができます。「もったいない」の精神で食材をしっかりと使い切る工夫ができることは、食品ロスの取組にもつながっています。

調布市教育プランと食育

令和5年度から令和8年度の4年間の計画として今年度策定された調布市教育プランにおいて、食育の推進が主要事業の一つとして位置付けられています。学校給食を活用した学校における教育活動全体を通して、食に関する正しい知識を習得し、生涯にわたって望ましい食習慣や食を選択する力を身に付けることを目的としています。



引き続き調布市は、食育の推進に取り組んで参ります。



全国学校給食週間

1月24日から30日は「全国学校給食週間」でした。戦争による食料不足で一時中断していた学校給食を再開するために、昭和21年12月24日に民間団体からの援助物資の贈呈式が行われたことから12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、12月24日は冬休みに重なるので、1か月後の1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としています。

給食の歴史と献立の移り変わり

年	できごと	献立
明治22年	学校給食が始まる。 山形県鶴岡市の私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない家庭の子ども達のために昼食を出したことが学校給食の始まりです。	おにぎり・焼き鮭・漬物
昭和初め頃	戦争による食料不足で一時中断しました。	
昭和21年	戦後、民間団体からの小麦粉や脱脂粉乳（スキムミルク）などの援助により、学校給食が再開されました。	
昭和25年頃	寄贈された小麦粉を使って「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。	コッペパン・脱脂粉乳・カレーシチュー
昭和40年頃	脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。	
昭和50年代	主食の中心がパンから米飯へと変わってきました。	カレーライス・牛乳・野菜サラダ
平成17年	「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進する「生きた教材」としての役割を担うようになっていきます。	

「全国学校給食週間」には、調布市内の小中学校でも、子ども達に学校給食の歴史を知らせ、振り返る機会となるように各校で様々な取組が行われました。

学校給食
の歴史

世界の料理



調布市内や姉妹都市
長野県木島平村の食材の活用

日本の郷土料理