

心も体も あたたまる

佐世保の学校給食

佐世保市では、現在、約一万四千五百人の児童生徒が、安全でおいしい給食を食べています。
 「お母さん、学校と同じ味のちゃんぽんを作って」とねだられることも多いという学校給食。そのおいしさの秘けつは、献立を考える人や調理する人の知恵と工夫、材料調達の過程にあるようです。
 献立表を囲んで、「ご家庭のだんらんを深めてみませんか。」



柚木メロンを乗せて盛り付けをする給食当番さんたち（赤崎小学校）

学校給食の始まりはいつ？

日本の学校給食は、明治22（一八八九）年、山形県鶴岡町の私立小学校の無料昼食給与が始まりとされています。
 佐世保市では、昭和25年5月にユニセフ給食の指定を受けた広田小学校が給食を実施し、翌26年には、市内24校で完全給食が開始されました。

12月24日は「学校給食記念日」です

昭和21年のこの日、戦後の食糧難の中で、「ララ物資」による試験給食が、東京、神奈川、千葉の3地域で開始されました。
 ララ物資とは、第二次大戦後に、アジアの民衆救済のために米国から寄贈された物資のことです。

脱脂粉乳とコッペパンは大切な栄養源

現在、給食時間の教室は、温かい給食と、それを囲む子どもたちの明るい会話があふれる「社交の場」でもあります。
 その日の献立にまつわる話を、担任の先生から聞きながら過ごす給食の時間は、授業風景の一つとして教育の場に定着しています。



給食を前にして会話も弾みます

食後の紙芝居も楽しみの一つです



最良の献立は 献立委員会の検討会を通します

平成11年4月に、それまでの全市統一献立から、市内3ブロック別の献立に変わり、次の過程を経て決定します。

9月 12月の献立表ができるまで

各ブロックごとに学校栄養職員が集まり、栄養価や調理の手順、価格などに配慮した献立原案が作られます。

10月

学校給食献立委員会（写真左）を開き、前月の反省と12月の献立について次のことを検討します。

- 分量
- おかずとデザートのおかずとデザートのみ合わせ
- 旬の野菜や果物の調理の所要時間 など

献立委員会で部分的な入れ替えなどの手が加えられた後、各ブロックごとに最適な献立が決定していきます。



学校給食献立委員会で活発に意見を交換



学 校 長	2	市 教 委 教 育 次 長	1
給食担当教諭	3	課 長 補 佐	1
学校栄養職員	9	指 導 主 事 (保 健 係)	1
学校給食調理士	6	管 理 栄 養 士	1
保 護 者 代 表	3	給 食 会 常 務 ほ か	2

市教育委員会の栄養士として 児童生徒の体格向上に努めた 坂本妙子さん（山手町）



大学で、栄養士の資格を得た坂本さんは、昭和27年に佐世保市教育委員会に入りました。「健康の源は食にあり」を信条とし、現在も自宅で料理教室を開いて、「食」とのかかわりを大切にしている坂本さんに、当時の様子を語っていただきました。

赴任時、学校栄養職員は配置されておらず、市教育委員会の栄養士2人だけで、栄養指導のために交代で山道を歩いたり、船を利用したりして各校の給食を見て回りました。
 当時は、給食室の設備があり、調理士もいましたが、材料となる肉や野菜がそろいませんでした。それで、脱脂粉乳とコッペパン以外の副食は、「各学校の給食主任の教諭が、その日入手できる材料

で献立を決める」というようなものでした。例えば、児童の持ち寄りしたサツマイモを具にしてみそ汁にしたりもしました。すると、どうしても栄養価が不足するので、脱脂粉乳を奨励するわけですが、泣きながら拒む児童もいて、こちらもつらい思いをしました。
 コッペパンは「わらじパン」などと不評を買った時期もあり、限られた食材を使った学校給食というところで、給食主任や調理士の方々も大変だったと思います。

昭和32年に物資は共同購入の市内統一献立になりました。昼食と夕食の重複を避ける意図もあって献立表を作って各家庭に配布しました。子どもたちが、学校の給食を「おいしい」と思えるのは、ご家庭での協力があってこそです。そのころから、地域による児童の体格差は解消されていきました。また、定期的に嗜好調査をして、児童の好みを献立に生かすようにしました。ちゃんぽんやぜんざい、カレー汁に人気がありましたよ。
 今の給食については、あくまでも子どもたちが、楽しくおいしく食事をいただくことができれば、理想的だと思います。

コッペパンを中心にした献立が、児童生徒の栄養源でした。

手作りのあたたかさが伝わってくる給食も授業の一環