

いくつになっても おぼえている 給食の味



▲1年生が「学校探検」で給食室を見学。
給食がどう作られるのかは彼らの学校生活のなかで1番の関心事のようだ。



◀調理風景を見学した後、給食を食べる1年生。
「とてもおいしい」とバクバク。おかわりも積極的。
一生懸命作ってくれていることを知ったのも大きい。

▲高取小学校の給食室
※衛生管理のため特別に
許可を得て窓越しに撮影

高浜市の学校給食

高浜市の学校給食(完全給食)の歴史は昭和29年(1954)の10月から始まった。戦中戦後の食糧難を経て、子どもの心身の成長を支える大切な制度として「学校給食法」が施行されたのにもない、当地でも高浜小学校を皮切りに各校で給食がスタートしたのだった。

同年11月の広報に献立の一部が紹介されている。「パン、ミルク、はんぺんと野菜の甘煮」「パン、ミルク、けんちん煮」…読んだだけで教室のざわめきや、おかずの味も思い出せるという方もいるのではないだろうか。「栄養改善だけでなく、先生やみんなと同じものを食べることや、互いの食事の世話をしあうことで楽しく家庭的な雰囲気ができる。」と教育委員会が給食の利点も掲載している。

現在も、市内小中学校では各校で調理する「自校給食」を続けている。高取小学校の栄養教諭・大村伸恵先生は「自校給食は、直前まで作っていた温かい料理を提供できる、家庭に近い形です。そして何より”給食のにおい”、これが最大の特徴ではないでしょうか。食事は五感ですもの。3時間目ぐらいから給食のにおいが校内にたちこめて、『今日の献立は何か』『あー、お腹が空いたなあ』と待ち遠しくなってから食べる給食は、格別においしいでしょう?また、作り手の顔が見えない食べ物が多くなったこの時代にあって、作っているのを身近に感じる、作る人の顔が見えるというのは、安心や感謝の気持ちが持てますよね。」とメリットを語ってくれた。食べ盛りの高学年の児童たちは、おいしそうなおいにお誘われて、給食室を窓越しに覗き込んでいくそうだ。

地元の食材を知り、郷土料理を味わえるのも給食ならではの。6月19日(金)の食育の日は全校「とりめし」の予定とのこと。お楽しみに!

“撮っておき” の たかはま

【第36回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

残さず
食べようね!



LEIA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください!(P.23)

広報 たかはま

編集・発行／高浜市役所総合政策グループ

〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2

TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110

<http://www.city.takahama.lg.jp/>

電子メール info@city.takahama.lg.jp

早期配布にご協力ください。



広報たかはまは植物油インキを使用しています。