

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-207

公益財団法人秋田県学校給食会

文部科学省

全国学校給食週間クイズ

学校給食の献立はどのように決められているの？

全国で900万人以上の児童生徒が毎日食べている給食。その献立は、「学校給食摂取基準」に基づき、管理栄養士の資格を持つ栄養教諭等により考えられています。

不足しがちなカルシウムなどは、学校給食で多めに摂取するよう配慮しています。



学校給食の味付けはどうしているの？

学校給食のナトリウム（食塩相当量）は、1日の目標量の1/3未満を基準としています。給食を食べると薄味に感じることもありますが、それは濃い味付けに慣れてしまっているからかもしれません。

給食では、「だし」を取って食材のうまみを引き出すことにより、ナトリウム（食塩相当量）を抑えるなどの工夫も行っています。

日本の学校給食はいつから実施されているの？

日本の学校給食の発祥は、明治22年山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校とされています。その後、都市部を中心に広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国的に普及していきました。

現在は小学校でほぼ100%、中学校で90%を超える学校で給食が実施されています。

学校給食における地場産物・国産食材の使用割合（金額ベース）はどうなっているの？

令和3年度の全国平均で、地場産物は56.0%、国産食材は89.0%となっています。

学校給食に地場産物・国産食材を活用することは、児童生徒に地域・国の産業や文化への関心をもたせるなど、教育的意義を有しています。国においても、食育基本法や食育推進基本計画に基づき、郷土食や地場産物・国産食材の使用を推進しています。

学校給食の「安心・安全」はどのように守られているの？

学校給食には「学校給食衛生管理基準」が定められており、給食を提供するまでの過程において遵守すべき事項がいくつもあります。これらの基準をクリアした給食が、日々子供たちに提供される仕組みになっています。

- 食品は鮮度のよい衛生的なものを選定するよう配慮すること。
- 献立ごとに調理作業の手順等を示した調理作業工程表及び食品の動線を示した作業動線図を作成すること。
- 食肉類、魚介類、野菜類など、種類ごとにそれぞれの調理用器具、容器を備えること。
- 給水栓は直接手指で触れることのないよう、レバー式等であること。
- 検食は、あらかじめ責任者（校長）を定めて児童生徒の摂食開始30分前までに行うこと。
- 調理した食品は調理後2時間以内に給食できるよう努めること。