

笑顔でいただきます！



安全でおいしい学校給食



学校で子供たちの誰しもが笑顔になる給食の時間。それは今も昔も変わりません。給食は単なる昼食ではなく、栄養バランスや正しい食習慣を知ってもらう「食育」として位置づけられています。

市では、成長期の子供たちに安全でおいしい給食を届けるとともに、食育を推進する取り組みを行っています。



学校給食の歴史

今年120周年を迎える学校給食。日本の学校給食は明治22年（1889）、山形県鶴岡市の小学校で、貧しくて弁当を持て来られない児童のためにおにぎりと焼き魚を出したのが始まりといわれています。そして戦後、ユニセフなどの援助により子供たちの栄養補給を目的として再開しました。現在は児童・生徒の心身の健全な発達のため、教育活動の一環として学校給食は行われています。

9) まで各学校の給食室で作られる自校

式でした。翌年、長野中学校で民間業者による委託給食となったのを皮切りに、自校式から委託給食へ移る学校が増え、昭和61年（1986）には自校式給食は中央小学校のみとなりました。平成7年（1995）に学校給食センターがオープンし、現在では市内全小・中学校（小学校16校・中学校8校）の給食を調理しています。



行田の給食 こだわりラインアップ

○手間暇惜しまない手作りの給食

本市の給食は、成長期の体の発育に必



リクエストされるほど子供たちに人気のアメリカンドッグがメニューに入った給食

要な栄養をバランスよくとるため、主食（ごはん、パン、麺）、主菜、副菜（2品）、牛乳で構成される完全給食を実施しています。また、季節を感じてもらえるよう、旬の素材や行事にちなんだメニューを取り入れています。特に最近では、手作りメニューに力を注いでいます。児童・生徒に人気のアメリカンドッグをはじめ、蒸しパン、グラタン、シチュー、ハムカツ、天ぷらなど、手間や時間を惜しまず、子供たちにおいしく食べてもらえる工夫をしています。

コース別献立割り振り表（実例）

	小学校 Aコース	小学校 Bコース	中学校 Cコース
1日目	●	▲	■
2日目	▲	■	●
3日目	■	●	▲

- 例 ●・・・鶏肉のトマト煮、プレーンオムレツ、コンサラダ
 ▲・・・みそ汁、さばのガーリック焼き、豚肉とピーマンのいため物
 ■・・・えびと豆腐のチリソース煮、春巻き、白波サラダ

○コース制で温かい給食を提供
 温かくおいしい給食を児童・生徒に食べてもらおうと、作業工程を工夫しコース制の調理方法を採用しています。主菜と副菜（2品）の3品を1コース分とし、小学校用2種類（Aコース・Bコース）と中学校用1種類（Cコース）の3コース分（全9品）を3日間作りまします。3日間同じ9品目の献立を作ることによって作業効率が上がり、調理にかかる時間を短縮しています。