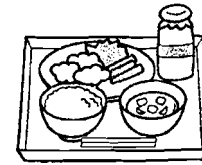


給食だより

第100号



献立作成時に配慮すること



《基本》

学校給食法（学校実施基準・学校給食衛生管理基準、学校給食摂取基準）に基づき作成します。

↑の基本を守りながら、下記のようなことを配慮します。

例えば・・・

- ・料理の組み合わせ
- ・多種類の食材を使用する
- ・野菜を多く取り入れる
- ・新献立を取り入れる

食育の観点から・・・

- ・地場産物の使用
- ・旬の食材の使用
- ・行事食の取り入れ
- ・和食（日本の伝統食）を多く取り入れる
- ・児童、生徒の嗜好により献立に偏りがでないこと

学校給食月間
食育月間
歯の衛生週間
日の愛護デー
食事のマナー

等を活用しています。



多摩市の学校給食

平成元年12月から発行された「給食だより」も今回で100号を迎えることができました。

多摩市の学校給食は、昭和43年関戸学校給食センターから始まり、48年に永山第一学校給食センター、52年に永山第二学校給食センター、55年南野学校給食センターを順次開設し（52年関戸給食センターは廃止）、3センターで市内の小中学生に安全でおいしい給食を提供してきました。

各学校には、米飯導入により、54年に米飯用保温庫と牛乳用保冷庫を設置しました。59年10月には、永山第一学校給食センターが第一回学校給食優良共同調理場として、文部大臣賞を受賞しました。昭和61年にはアルマイト食器からメラミン食器に切り替え、平成元年からは、小学校において3段階の栄養所要量（低・中・高学年）を取り入れ、児童の成長に合わせた献立内容としました。

平成18年から学校給食センターの改修工事を行い、19年9月から南野調理所を開設。新しい施設はドライ方式という衛生管理上優れた施設となっています。

平成20年度4月からは永山調理所もドライ方式の調理所として新たなスタートをきりました。また、改修にあわせてメラミン食器を強化磁器食器に切り替えました。

戦後、栄養改善と欠食児童の救済の目的で始まった学校給食は、現在では教育の一環として位置付けられ、バランスのとれたおいしい給食を提供するようになりました。多摩市の学校給食も昭和43年から41年間の歴史を経て、改善され進歩してきました。これからも様々に発展し進歩して、成長期の児童、生徒に栄養バランスのとれた、おいしい給食を提供できるよう工夫していきたいと思ひます。

今回は100号を記念して、給食センター職員の給食を提供するにあたっての願いや想い、栄養士が献立作成時どのようなことを配慮しているのかをお伝えしたいと思います。

～栄養士から～

給食をしっかり食べて栄養を摂ることも大切ですが、それだけではなく給食を通して食事のマナーや食べ物の知識、日本の食文化など「食」に関する事を沢山知ってもらいたいです。そして、大人になったときに上手に食べ物と関わる人になってほしいです。(E・O)

お家で話す給食の話題が楽しいものであってほしい、と願って毎日給食を作っています。センター方式で大量調理になりますが、なるべく手作りで地場の野菜を使った安全で美味しい給食を作っていきます。学校給食が食育の生きた教材となるようがんばります！（R・S）

平成21年度10月発行

発行 多摩市教育委員会

編集 多摩市立学校給食センター

本誌に関するご感想・お問い合わせ等は下記までお願い致します。

南野調理所

〒206-0032

多摩市南野1-2-1

Tel.371-2417

永山調理所

〒206-0025

多摩市永山7-1

Tel.375-4661

祝！第100号 ～今までを振り返って～

今回100号を迎えるに当たり、今までの出来事と職員の思い出をご紹介します。

センターでの出来事	年	職員の思い出話	センターでの出来事	年	職員の思い出話
関戸学校給食センターの開設（昭和52年廃止）	昭和43	関戸給食センターで最初に作られた給食を食べた子どもが、現在調理所で栄養士や調理員として働いているよ。	地場産物の導入	平成7	地元の野菜が使えるなんて嬉しいな！農家の人達も一生懸命協力していただいているね。おたよりでも紹介しているけれどみんな見てくれているかな？
永山第一学校給食センターの開設	昭和48	残念ながらこの頃現役だった職員はもう退職してしまった…。	割り箸廃止による箸持参へ	〃	エコにつながるね。ただ箸忘れもたくさんあったね。
永山第二学校給食センターの開設	昭和52	この数年で施設や人も増えてきて、いろんな献立にチャレンジできて嬉しかったね。	O-157対策	平成8	O-157が発生し、ハンバーグや生野菜、季節の果物が出せなくなって栄養士・調理員とも悲しかったね。手作りの機会もめっきり減ったね。作業の工程が大きく変わって、慣れるまで苦労したなあ。それにマスコミの取材が多くて毎日大変だったよ。衛生を今まで以上に再確認する出来事だったね。本当はもっと手作りを増やしていきたいけれどなあ。
米飯給食の開始	昭和53	米飯給食が始まって和食の献立やカレーライスもチャレンジできて、メニューが豊富になったよ。	箸持参の廃止、各センターで箸の準備開始	平成14	マイ箸もなかなかよかったけれど、子ども達には管理が大変だったみたいだね。
米飯用保温庫・牛乳用保冷庫の設置	昭和54		現在のセンター稼働に伴い、強化磁器・真空冷却機が仲間入り、ランチ盆の廃止 ウェット方式からドライ方式へ	平成19～20	食器の種類が増えて重くなったけれど綺麗になったね。大切に使って欲しいなあ。
南野学校給食センターの開設	昭和55		学校給食法の改正	平成21	今までの栄養バランスのとれた給食も大事だけれど、これからは文化や季節、地域性などもPRしていきたいね！
第1回学校給食優良共同調理場文部大臣賞受賞（永山第一給食センター）	昭和59		学校栄養教諭の就任	〃	栄養教諭がセンターに来て学校側から授業等の依頼が増えたね。将来のある子ども達の為に食の大切さを発信できればとても嬉しいな。
食器の変更（アルマイトの廃止、メラミン食器・ランチ盆の仲間入り） 先割スプーンの廃止	昭和61 ～平成始め	食器がちょっとカラフルになって、スプーンやフォーク等も増えて前より食べやすくなったね。ただ試食会に出かけると評判の悪かった先割スプーンだけれど…。過去の1ページとなったね。			
		この数年間手作り献立もいっぱい作ったのが懐かしいな！人気献立にもなったね。 例えば…カミカミサラダ、かき揚げ肉団子スープ、ハンバーグ、ピザポテト、たこボール等数えればきりがなかったよね。			