



孤食化・簡略化が進み、

し好は選択肢が増え、

しかし六十五年の歳月が、

人の生活様式を変

食文化をも変えてきました。食事形態は、

満たすことが主な目的だったことでしょう。

学校で開始されました。

そのころは、

空腹を

昭和十三年、前橋市で最初の給食が桃井小

生産、配分、消費について正し く理解するの四項目です。 よび健康の増進を図る(食糧の い食習慣を養う 学校生活を豊 活で食事の正しい理解と望まし 食生活の合理化、栄養の改善お かにし、明るい社交性を養う そのためには、学校・家庭・

> な意味を持ちます。 調理場の連携と情報交換が大き

同調理場の福田栄養専門員にお聞きしました。 ち市民編集委員は、学校給食の現状を西部共 変わりしてきました。そこで今回、わたした 代の中で、教育現場での給食の持つ意味も様 広がりを見せました。 そんな目まぐるしい時

## 給食の目的

学校給食の目的は、 日常生

台所は

われ、衛生面と時間短縮、さら 率のいい大きなスチーム釜が使 煮炊きには、焦げ付かず熱伝導 っています (下表のとおり)。 学校で一日約二万五千五百食。 これを五カ所の共同調理場で賄 給食は、市立幼稚園、小・中

学校給食調理場別実施状況		
調理場名	対象校 園 数	対象人数
中央共同調理場(上泉町)	12	4,596
東部共同調理場( 荒子町 )	8	3,497
西部共同調理場(総社町総社)	14	4,773
南部共同調理場(上佐鳥町)	15	6,784
北部共同調理場(青柳町)	12	5,788
計	61	25,398

ーで切りますが、献立によって ガイモやサトイモを切ることも は、手作業で何千人分ものジャ ます。野菜類はフードスライサ にはおいしさにも一役買ってい

## 献立の決め方

あるそうです。

に沿い、各調理場で二人ずつ、 献立案は、文部科学省の基準