



学校便り  
No. 3 1

# 二天一流

令和 8 年 1 月 2 0 日 (火)  
文責：池田 誠

1月23日から1月29日まで給食記念週間です。(全国的には24日～30日)学校給食の意義や役割への理解を深め、感謝の気持ちを持つことを目的としています。本校でもクラスごとに、給食に関するメッセージや手紙等に取り組みます。また、1月27日には「昔の給食」が提供される予定です。

本号では、文部科学省の資料から給食について紹介します。

## 給食の献立について



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。熊本市も栄養教諭等で構成された献立作成委員会で決定しています。小学校の献立は、1日の栄養素(エネルギー、ビタミン等)の**3分の1**が摂取できるように考えられており、味の基本となる食塩(ナトリウム等)は、1日の摂取量の**3分の1未満**に抑えられているということです。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、食塩相当量を抑えるなどの工夫も行っています。

## 給食の歴史

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。

また、近年の学校給食は地場産物・国産食材(約8割から9割)を使用しています。このことは、児童に地域・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。熊本市の給食も熊本市や県、九州の食材がふんだんに使われています。

## 給食の安全性について

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、日々子どもたちに提供される仕組みになっています。

例えば、

- 食品は鮮度のよい衛生的なものを選定するよう配慮しています。
- 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しています。
- 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、容器を備えています。
- 管理職が児童の摂食開始30分前までに検食しています。
- 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ています。



## 給食費について

熊本市の児童1人当たりの1食分の給食費は現在**243円**です。これは、学校給食法第11条第2項で、保護者が負担することとなっている学校給食費は、学校給食の運営に要する経費のうち、学校の設置者(=熊本市)が負担するものとして法令で定められた経費を**除いた**金額となっています。(給食費は、ほとんど食材費です。)実際の食材費は物価高の影響で値上がりしていますが、国の物価高騰対応の交付金を活用し、保護者に負担を増やすことなく、3月末までは、上記の値段で据え置かれています。

マスコミ報道等でご存じのとおり、熊本市は、子育て支援策として2026年度中(令和8年度中)に市立小中学校・特別支援学校の**給食費無償化**を目指しています。これは、熊本市独自の取組として検討を進め、2026年4月からの実施を目指す方針を示しています。(どうなるかは未定です。)