



給食記念週間始まる!

今日20日(月)から26日(金)まで給食記念週間(全国的には24日から30日)が行われます。私や栄養教諭から給食にちなんだ話があったり、学年代表の子供のメッセージの発表などがあったりと、給食記念行事があります。そのような記念行事を通して、給食に関する理解を深めることをねらいとしています。

私の方からは、給食の時間に放送で、子供たちに次のような話をしました。

日本の学校給食は1889(明治22)年に小学校で、「貧しい家庭の子供たちを助けよう」として行われたのが始まりです。その後、一部に給食は拡がりを見せましたが、戦時中には中断されていました。戦後国民全体が食糧不足という状況の中、子供たちの栄養失調を救おうと日本を助けるために作られたアメリカの団体による援助を受け、給食が再スタートされました。この贈呈式が1947(昭和22)年12月24日に贈呈式が行われましたが、長期休みに入るため、年が明けた1月24日からを給食記念週間としました。



完全給食が始まった1952(昭和27)年の献立は、コッペパンにミルク(脱脂粉乳)、クジラ肉の立田揚げに千切りキャベツといった、シンプルなものを中心でした。それが今ではご飯がパンにとって代わり、和食や洋食、地域の食材など、バラエティに富んだ品目が日替わりで並んでいます。

そして、今や日本の給食は海外からも注目されています。まず、質の高さに驚かれます。帯西では二ノ村栄養教諭の下で、栄養バランスが考え抜かれた献立が提供されています。また、調理を作られる方々が手作りの食事を提供してくれます。手間暇かけて手切りで野菜を切られる姿は、海外では想像しにくいことです。海外ではレンジでチンして提供する場合もあるのです。しかも、学校の畑で栽培された、野菜が献立の食材として使われることは、海外でもほぼありません。

次に価格の安さです。一食当たりの値段は、およそ243円です。これは材料費のみの値段ですが、人件費・光熱費など全部合わせると、大体一食あたり2000円くらいの値段になるという試算もあります。足りない分は税金で賄っているのです。

そして、何より食育の考え方が給食の根底にあることです。食育という考え方は海外にもありますが、食育の法律が存在しているのは日本だけなのです。食事の時間も教育の一つと考え、給食の時間には子供たち自身が配膳を行い、食事の後は掃除もするという習慣が根付いており、これが子供たちの自主性と責任感を高めています。この様子がYouTubeで配信されると世界の人々は驚きと賞賛の声を挙げています。何故なら、海外の食育は、肥満の増加に悩み「栄養バランス」のための教育がとても多いのです。

このように様々な視点から見ても、日本の給食は素晴らしいものなのです。これからも世界からも注目を浴びている、給食を食べることができていることに感謝して、「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心を込めて言ってください。