

教育
広報

あきる野の教育

2021(令和3)年11月1日 編集・発行 あきる野市教育委員会 〒197-0814 あきる野市二宮350 ☎042(558)1111(代)



これまでも、これからも 安全・安心な

おいしい給食を提供するために

学校給食の今昔

あきる野市教育委員会
教育長 私市 豊



昭和38(1963)年合併前の秋川市の前身秋多町の小学校3校、中学校1校で学校給食が始まりました。当時の給食に思いを巡らせてみると、アルミの皿とお椀に主食はコッペパンに小さな四角いマーガリン、副菜がカレーやクリームシチュー、豚汁などの時は「美味かった」というほっこりした思いが残っています。一方で、毎日出された「脱脂粉乳」は、決して美味しいというものではなく、栄養のために飲まなければいけないという苦い味が記憶にあります。これは当時の多くの子どもたちの共通の思い出です。ただ、慢性的に空腹感を感じている育ち盛りの子どもにとって、学校給食は楽しみであり、大変ありがたいものでありました。

要素を基に考えています。何より気をつけているのが、命に関わることもあり、ミスは許されないアレルギーへの対応であります。そして、給食づくりに関する全ての方々の「コミュニケーション」をしっかりと、一致協力して、児童・生徒に喜ばれる美味しい給食の提供に努めていることでもあります。

あれから58年が経った現在の学校給食はどのようなものなのか、栄養士の皆さんに伺いました。献立を作る際には、栄養のバランス、子どもたちの好物、地産野菜等の活用、食材の値段、世界の料理や行事食の活用などのほか、衛生管理・作業工程に無理が生じない、施設の設定能力を最大限に生かす工夫など、様々な

現在、学校給食は3カ所のセンターで小・中学校16校の給食を作っています。調理員が作業を始めておおよそ3時間で出来上がります。それを配送車に積み込み、学校順に配送を開始します。時間は決まっております。お腹を空らし給食を楽しみに待っている児童・生徒。学校に到着すると、各学校に配置されている配膳員が、給食当番の子どもたちが配りやすいように手配します。

好みのメニューは、揚げパン、カレーライス、ABCスープ(ABCの形をしたパスタ入りのスープ)など洋食系が上位である。和食系では、だんべえ汁や豚汁などに人気があるとのこと。

学校給食センターの最大の課題は、3カ所のセンターの建物の老朽化であります。こ

ここで、ようやく新しい学校給食センターの整備事業が動き出しました。それも、日の出町との共同による整備です。建設予定地は武蔵引田駅北口の区画整理地内であり、区画整理の進捗に合わせ、令和7(2025)年度中の稼働に向けて準備を進めています。

未来を担う子どもたちが、健康で逞しく育っていくために学校給食センターの役割には大きなものがあります。美味しい給食を提供するためのセンターの一刻も早い完成が望まれます。

現在の学校給食センター

秋川第一学校給食センター 昭和45(1970)年 11月7日 竣工	秋川地区小学校8校の給食を作っています。 供給食数:約3,500食
秋川第二学校給食センター 昭和51(1976)年 5月31日 竣工	秋川地区中学校4校の給食を作っています。 供給食数:約1,800食
五日市学校給食センター 昭和47(1972)年 3月10日 竣工	五日市地区小学校2校・中学校2校の給食を作っています。 供給食数:約1,600食