



おいしいものは好きですか？

第5回 給食ってどうやって作られるの？

大坪 史人

今回は、給食についてみていきます。みなさん、懐かしい思い出もあるのではないのでしょうか。簡単に学校給食の歴史をみると 1889 年に山形の小学校で振る舞われたものが日本における起源とされていて、はじめはおにぎりや漬物だけという質素なものだったそうです。そこから 1930 年代に学校給食は一斉に広まっています。戦争における食糧事情の悪化があり、一時中断されますが、1952 年くらいから再開され、このころからパン食が給食で出されるようになりました。これは、米国の小麦輸出のはげ口となったことが要因として有名です。

では、大阪府の給食は、どうなのでしょう？大阪府の学校給食は、2010 年代に入り大きく改革されました。公立中学校の給食実施率は 2010 年度末で 12% と全国的にも最も低かったものが 2017 年度末には 94% と改善されました。給食も教育の一環（＝食育）という観点から実施されていることを考えると非常にすばらしい成果ですね。

次に学校給食がどのようにしてつくられているかについてみてみましょう。主に 3 つの調理方式からつくられています。1 つ目は、自校方式です。名前の通り、自らの学校内に給食室を設置し調理する方式です。調理師

さんや栄養士さんとのコミュニケーションも取れて食育が進めやすいという利点があります。反面、人件費や衛生面などの管理コストがかかります。また親子方式と言って、自校方式の学校（親）で調理し、給食室を持たない学校（子）に配送する方式も最近見られるようになりました。2 つ目は、給食センター方式です。岸和田市もこの方式を採用しています。複数の学校の給食を一括で調理するため、効率が良いという利点があります。反面、配送が必要で、冷めてしまったり、もしも食中毒が発生した場合に広範囲に被害が及んだりすることもあります。3 つ目は、デリバリー方式です。民間企業の施設で、調理されたお弁当を提供するものになります。このため、施設をつくらなくてよく、短期間で導入でき、大阪府内で急速に給食実施率が向上するのに寄与しています。反面、食べ残しなどの問題も発生しています。給食と言っても、地域によってつくられ方も様々です。ただ、教育の一環として、農家さん・調理師さんなど関わる人の思いも理解してもらえたら嬉しいです。

＜おおつぼ・ふみと / 和歌山大学 岸和田サテライト
地域連携コーディネーター＞

←

岸和田サテライト社会人受講生募集

↻



大人の**教養**を身につけたい

詳しくは募集要項を
下記までご請求ください！

和歌山大学

平成 30 年度後期
申請期間：平成 30 年 8 月 21 日（火）～ 9 月 13 日（木）（持参による申請は 9/13 のみ可 17 時迄）

「スポーツ老年学」

スポーツの持つ可能性と価値を上げながら、成人・中高年期のスポーツプロモーションについて共に考え、議論します。

【日時】10 月 6 日、20 日、
11 月 11 日（日）フィールドワーク、11 月 17 日、
12 月 15 日、22 日（土曜：13 時～17 時、
10 月 20 日、11 月 17 日は、14 時から 18 時まで）

「GIS を利用した オープンデータアプリ開発」

GIS（地理情報システム）を利用した地域データの分析方法や、アプリケーションの開発方法を学びます。

【日時】10 月 13 日、20 日、27 日、
11 月 10 日、17 日、24 日、
12 月 1 日、8 日（土曜：9 時半～12 時半）

お問合せ先：和歌山大学岸和田サテライト 〒596-0014 岸和田市港緑町 1-1 浪切ホール 2F
TEL & FAX：072-433-0875

🔍 岸和田サテライト 🔍 検索