

## 学校給食の歴史



高知県では現在、小学校で76.7%、中学校は58.5%(H19年県調査)の給食を実施しています。  
また、食育という「食事の教育的な側面」が注目されるようになり、給食に郷土料理を取り入れたり地場産品の活用も多くなりました。

明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校で、学校にお弁当を持ってくるできない子どもたちに、おにぎりや焼き魚・漬け物を出したのが始まりだとされています。その後、戦争で一時的に中断していましたが、徐々に普及しながら給食にかかる行政コストが問題になったり、「親が愛情を込めてつくった弁当を食べることで親子のきずなが強くなる」として廃止の議論になった地域も多くありました。

近年は、食育の意識や格差是正の観点、栄養の偏りの是正、共働きの増加などで給食維持の声が強くなり、



## 学校給食の考え方



市の学校給食は、児童生徒の健全な発達のため、成長に合わせ栄養のバランスのとれた食事を提供しています。また、皆でいっしょに食べ、準備や後片付けなどを通して協力し合うこと、食事のマナーを身につけること、食べることの大切さや食べ物への感謝など、食や集団生活における「生きた教材」として重要な役割を担っています。

そして、給食やいろいろな活動を通して自分自身の健康に関心を持ち、自己管理がきちんとできる大人になってほしいと願っています。



## 食育と地産地消



市内の中学校1年生が作ったお弁当

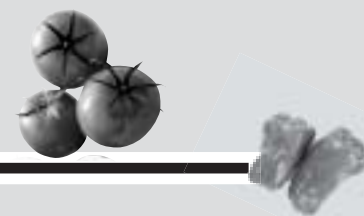


赤岡小学校2年生が野市町のピーマンの収穫に。農家の方のお話を聞き、たくさん頂いたピーマンは「チンジャオロース」や「魚肉の南蛮漬け」となって給食に登場しました。



## 給食を考える。

## 香南市の今とこれから



市では現在、赤岡・香我美・野市・夜須の4カ所の学校給食センターで、市立の幼稚園(野市は保育所分も含む)・小学校・中学校の児童・生徒へ約3,500食の完全給食を行っています。

平成15年に建築された赤岡・吉川給食センターを除く各施設の老朽化がすすむ中、特に野市給食センターは、老朽化が激しく改築が急がれています。市は給食センター建設検討委員会を立ち上げ、このほど野市・香我美・夜須の給食施設を統合した新しい給食センターの建設計画を提案しました。

計画食数4,000食の給食センターで地場産品を活用したおいしい給食ができるのか? 疑問の声が上がっています。

教育委員会が提案に至った経緯と理由をお知らせします。

