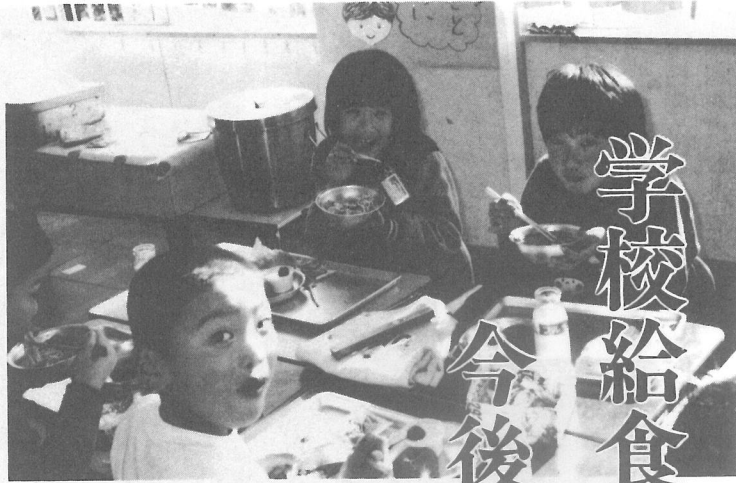


学校給食の現状と

今後に期待されるもの



学校給食センターでは、バランスのとれた食事を提供するため、1名の栄養士と11名の調理員が各小中学校、保育所併せて約240名の子どもたちに給食を供給しています。

物が豊富で何でも欲しいものが手に入る今、好き嫌いも著しくなり、食べ残しも目立ちます。学校給食が始まってから早40年が経過し、今一つの節目を迎えているのではないのでしょうか。

うです。その反面、パン食派が増えていることも伺えます。

経費と納入業者の選定

により決定するなど苦労も多
いようです。



米飯導入

長い間、パンを主食として実施してきた給食は、食事内容の多様化を図る見地から、51年度に米飯が導入されました。

文部省の調べによると、61年5月の米飯給食の実施回数
は、全国平均2回ですが、横

芝町では55年から週3回と上
回っています。(官報資料よ
り)

現状維持派が多数

では、子どもたちは米飯を
どう見ているのでしょうか。近
年小学生を対象に行った調査
によると、

米飯の回数は、
今のままでよい 63・8%

増やした方がよい 13・1%
減らした方がよい 23・1%
週間計画では、月・水・金
が米飯、火曜がめん、木曜が
パンを出しています。

内容についてはどう思っ
ているのでしょうか。

今のままでよい 78・0%
ごはんだけがよい 4・3%
パンだけがよい 17・7%
育ちざかりの子どもにとつ
て、やはりごはんは魅力のよ

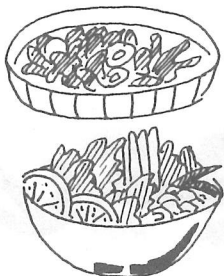
一人当たり

の経費は、小
学生百九十円、
中学生二百十
円です。低い
コストに抑え
るためには、
材料をいかに
安く仕入れる
か、頭を痛め
るところです。

野菜につい
ては、町内の
青果組合から
仕入れ、その
他は、調味料
まで毎月業者
からの見積り

嫌われる献立

酢のもの、生野菜



好まれる献立

カレーライス、焼ソバ、
スペシャルパン、
ハンバーグ、シチュー

