



ある日の給食作業工程



### 献立の工夫 栄養士 伊藤璋子 さん

まず安全であること。食品を幅広く使って変化に富んだ献立を心がけています。

また、地域性による嗜好も考慮して、特産品等を組み入れるように努めています。

### 配膳

現在、6コの釜を1日2回転させています。町内8か所の施設に時間までに配膳するためには、第1便は10時半ごろ配送しなければなりません。『暖かいものは暖かいうちに』が心

情でしょうが、冷えきった味噌汁を飲まなければならぬところも出てくるようです。この辺が改善されれば、もっと給食も喜ばれるのではないかと思います。



## 学校給食の推移

昭和23年	横芝小学校給食開始
24年	大総小学校給食開始
28年4月	横芝小・大総小、パン食開始 横芝小、炊事委員を委嘱し、完全給食の方向へ
29年6月	学校給食法が公布
35年4月	横芝小、栄養士を採用し、完全給食を実施
36年6月	上堺小、栄養士を採用し、完全給食を実施
37年4月	大総小、栄養士を採用し、完全給食を実施
41年10月	学校給食センターを設置
51年	米飯を導入

## 給食と家庭の食事

ある市の調査で、「献立表を家の人に見せますか」の問いに対して、「見せる」と答えたのは、園児100%に対し、小学生は約80%、中学生に至っては25%の生徒しか見せていません

お母さんたちは、必ず給食の献立表を見て毎日のわが家の料理に一工夫も二工夫もしてほしいものです。