

まつもと市議会 こどもだより

第8号 2024.12
発行：松本市議会

松本市丸の内3番7号
TEL:0263-34-3210
FAX:0263-34-9811
E-Mail:gikai@city.matsumoto.lg.jp

過去のこどもだよりは
こちらから！



多くの小中学校で食べられている学校給食
みんなの口に入るまでにたくさんの人の工夫や
努力があるのを知っているかな？
市の学校給食センターを例に紹介するよ！



▲松本市マスコットキャラクター
「アルプちゃん」

子どもたちの笑顔のために！
給食には子どもたちを思う多くの人の気持ちが詰まっているよ！

バランス良く食べてほしい！

成長期に必要な栄養素をバランス良く組み合わせて献立を作成したり、肥満やアレルギーなどに対する個別指導をしたりしています。

栄養教諭・学校栄養職員 ▶



楽しく食べてほしい！

伝統行事に合わせた献立、各学校の希望献立など、子どもたちがよろこんでくれるメニューを取り入れています。



地元の食材を知って 食べてほしい！

できる限り地元産の食材を取り入れるようにしています。お米、野菜、果物などはもちろん、豆腐や油あげなどの大豆製品にも地元産の原材料を使用したものを取り入れています。



松本の日(地産地消の日)

松本産の農産物が手に入りやすい6月から11月までは、月に1回『松本の日』を設けています。

作り方はこちら ▶



地元産の大豆で作った油あげと松本一本ねぎを使った「きつねぎ丼」



美味しく安全に食べてほしい！

自然の味を大切にしたいと考え、みそ汁にはにぼし、すまし汁にはかつお節を使ってだしをとっています。スープには、無添加のガラスープを使っています。また、加工品を使う場合には、着色料や保存料等の添加物が含まれないものを選んでいきます。

そのほか、食中毒を防ぐため、サラダに使用する野菜は茹でてから氷水で冷やすなど、安全で美味しく食べられるよう工夫をしています。

ごみや虫が入らないように、野菜などは3回洗っているんだって！



環境にやさしい給食の日

農薬や化学肥料の使用量を減らして栽培された、体にも環境にもやさしいお米や野菜を使った『環境にやさしい給食の日』を設けています。

いただきまーす！



おうちの方の負担をなるべく減らして安く提供したい！

1食あたりの給食費

●小学校 1食312円
(保護者の方の負担 280 円)

●中学校 1食372円
(保護者の方の負担 330 円)

材料費の値上げなどにより、1食あたりにかかる値段が上がっていますが、値上げ分は市の税金で支払っています。

給食費を負担していただいているおうちの方に感謝したいね！

アレルギーのある子どもたちにもおいしく食べてほしい！

アレルギー対応食は、特別調理室で十分注意をしながら調理しています。



▲小麦粉が食べられないお子さんのために、ぎょうざの皮で包まず、ぎょうざ型に成形して片栗粉をまぶして蒸し上げました。ツルっとして、おいしいです♪

学校給食センターは市内にいくつあるの？



建設から50年以上経っているセンターもあるって本当？

松本市には西部、東部、梓川、波田、四賀の5つの学校給食センターがあります。

毎日約19,000食を調理している給食センターですが、中には波田給食センターのように、建設から50年以上経っているセンターもあります。

そこで、市は今年の5月に、一部のセンターの建替えや改修を行い、将来的に現在の5センターを4センターにする計画などをまとめた「松本市学校給食センター再整備基本計画」を作りました。

この計画を作るにあたって、市の仕事をチェックする機関である市議会でも、センターを視察したり、整備の考え方や計画について、市に質問をしたり、意見を出したりして話し合いをしてきました。

おもて面で紹介したように、多くの方の協力で成り立っている学校給食を、今後も質を落とすことなく、安心・安全でおいしく食べてもらえるよう、市議会としても市と一緒に考えていきます。



昭和46年に建設された波田センター

5センターから4センターに減るので、センターから離れた学校にも給食を温かい状態で届けられるように工夫をしてほしい。



市議会の委員会で話し合いました

市民の声をよく聞いて計画を進めてほしい。

整備によって、給食の質が落ちないようにしてほしい。

学校給食について調査するため、経済文教委員会の委員が波田給食センターを視察しました。



市の担当者から説明を聞きます



白衣に着替えて調理現場を視察

番外編

学校給食の歴史

明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の小学校で貧困児童を対象に無料で学校給食を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされているそうです。

（写真提供：公益財団法人長野県学校給食会）

明治22年



おにぎり、塩鮭、菜の漬物

大正12年



五色ごはん、栄養みそ汁

昭和22～27年頃



コッペパン、ジャム、脱脂粉乳、クジラの竜田揚げ、せんキャベツ

◀第2次世界大戦後、脱脂粉乳や小麦粉の国際援助などがあり、左のようなメニューが給食の定番でした。

昭和40年



ソフトめんのカレーあんかけ、牛乳、甘酢ええ、くだもの(黄桃)、チーズ

昭和52年



カレーライス、牛乳、塩もみ、くだもの(バナナ)、スープ

◀「米飯給食」が始まり、今までコッペパンとカレーシチューだったものが「カレーライス」として出されるようになり、メニューの種類が増えました。



ごはん、レタスと卵のスープ、山賊焼き、糸寒天のサラダ、巨峰、牛乳

◀和食を中心にしながら、世界の料理なども出されています。また、地元食材を活用した献立や、郷土料理などの献立も出されています。

今と昔とどんなところがちがうかな？
おうちの方とも話してみね。

