

# 1月給食だよ

令和3年度 1月

富士宮市立学校給食センター



学校給食は、明治22年に山形県の小学校で貧困児童を対象に行われたのが始まりです。戦争のために一時中断されましたが、戦後にアメリカの支援団体から物資をもらい給食が再開され、栄養不足の子供たちを救いました。これを記念して設けられたのが「学校給食週間」です。この機会に、富士宮市の学校給食についても、もう一度見直してみましょう。

## 学校給食の歴史 ～富士宮編～

昭和34年～ 市内小学校完全給食開始

… 当時は各学校で給食を調理していました。給食を作るのに必要な建物や施設は、全額寄付でまかなわれたそうです。

昭和37年 芝川町全校で給食実施



昭和45年 脱脂粉乳から牛乳への切り替え

… 脱脂粉乳はおいしくないという意見が多く、とくに冷めると飲みにくいということで、牛乳への切り替えはとても喜ばれたそうです。

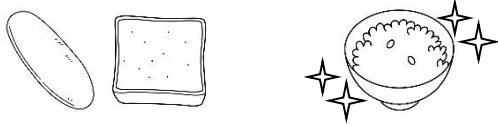


昭和48年 市立学校給食センターが業務開始  
(調理能力1万5千食)



昭和51年 米飯給食の導入 (1か月に1～2回)

… これまでの給食の主食はパンでしたが、ご飯も登場し始めました。温かいご飯は人気があったようです。当時は今より主食の量が多く、小学生は95g、中学生は130gの米が提供されていました。  
(現在は小学校3、4年生：70g、中学校2年生：90g 学年で段階あり)



昭和56年 土曜牛乳を小学校19校、中学校7校で開始 → 平成14年に廃止

平成16年 先割れスプーンの廃止  
「富士宮の日」給食の実施



平成27年～ 老朽化の進む市立学校給食センターの建て替えを行う

平成29年 学校給食施設を統合した市立学校給食センターが業務開始 (調理能力1万3千食)

☆現在の学校給食センターのことです。新しい給食センターになって、できることが増えました！

### 食物アレルギー対応

アレルギー食専用の調理室があるので安心です。



### 地元食材を積極的に使用

### 野菜の使用量アップ

生野菜も多く調理できるようになりました。



### 手作り料理を取り入れる

肉や魚も下味付けから調理ができます。



### 温かい給食

一度に全コース分調理できるので、出来立てのものが学校へ届きます。



センターが食育の情報発信の場になる



※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。