



— 特集 —
**これまでもこれからも
 「おいしい給食」を**

子どもたちの健やかな心身の成長を支える学校給食。「日本の食料基地」十勝・帯広ならではの地元産食材の活用やこだわりで、子どもたちの記憶に残る給食を提供しています。

問い合わせ 学校給食センター（南町南8線42番地3、☎49・1900）

帯広市の学校給食の歴史	
昭和19年	明星小学校で副食給食開始（全道で37校実施）
昭和26年	主食と副食の完全給食の実施
昭和40年	稲田町に学校給食共同調理場完成（自校方式からセンター方式へ移行） 市内全校（小学28校・中学16校）へ完全給食開始
昭和50年	米飯給食の導入開始
昭和57年	新学校給食共同調理場の完成（西22条北2丁目） 製パン部門の民間委託実施
昭和58年	ふるさと給食の開始
平成2年	優良調理場として文部大臣表彰受賞
平成18年	十勝産小麦100パーセント使用のパン提供開始
平成25年	学校給食センターキャラクターがオビリーに決定
平成26年	学校給食センター完成（南町）
平成27年	帯広産小麦100パーセント使用のパン・麺提供開始 食物アレルギー除去食（卵・乳）の提供開始



日本の学校給食の歴史

子どもたちが毎日、楽しみにしている学校給食。必要な栄養素の摂取のほか、感謝の気持ちや健全な食生活の形成を育む食育など、さまざまな役割を担っています。給食に携わるたくさんの方の知恵や工夫により提供されてきた給食の歴史を振り返りながら、その魅力を紹介します。

明治22年に、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の児童に無償で昼食を提供したのが始まりとされています。戦時中は一時中断となりましたが、戦後の経済的困窮と食料不足から児童生徒を救済するため、アメリカなどから脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開されました。昭和29年に「学校給食法」が制定されてからは、学校教育活動の一環として実施されており、給食

その後、昭和57年には、児童生徒数の増加による施設の狭隘化に



昔の給食の風景

帯広市の学校給食の歴史



の提供を通じ、児童生徒の健全な心身の発達に貢献しています。

帯広市の学校給食は、昭和19年8月に明星小学校でみそ汁の副食を提供したことから始まりました。以来、調理設備のある学校だけが給食を実施していましたが、昭和40年に稲田町にセンター方式による学校給食共同調理場を設置し、市内全校への完全給食を同年4月から開始しました。

加え、老朽化に対応するため、西22条北2丁目に2万4000食の調理能力を有する大規模な学校給食共同調理場を整備し、平成2年には優良調理場として文部大臣表彰を受賞しました。**安全・安心でおいしい学校給食を目指して**

しかし、年数の経過に伴い、施設や機器の能力不足、衛生管理上の制約などから、品数の不足や献立の組み合わせに限りがあるなどの課題も見られるようになりました。平成22年からさまざまな議論と検討を重ね、平成27年4月に「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に対応した現在の学校給食センターが南町で稼働しました。最新の設備や機器により、おいしく、手作りの温もりが感じられる給食を従来よりも品数を多く提供できるようになったほか、食物アレルギー除去食（卵・乳）の提供もできるようになっています。

時代と共に変わる給食



▲旧調理場での給食

昭和40年ころ

脱脂粉乳を使ったミルクから牛乳へと変わり、昭和30年代後半には揚げパンも登場しました。

昭和50年ころ

米飯給食が始まり、メニューも豊富になりました。帯広市では昭和50年に、「ふるさと給食」を始めました。



▲カラフル豚丼

現在

地元食材を使用した特色ある給食や郷土料理など多彩な給食を提供しています。

給食の裏側を教えます!!

Q. 食材はどうやって選ばれるの？

A. 可能な限り、地元の食材を活用した「地産地消」の学校給食の提供に努めており、帯広産、十勝産、道内産、道外産の順で優先使用しています。市内農協や生産者との連携により、小麦や野菜だけではなく、豚肉や牛肉などもおおむね十勝産を使用しています。

Q. 毎月の献立はどうやって考えているの？

A. 同じ食品や食材が重ならないよう汁物、焼物、揚げ物、あえ物などをバランスよく提供しているほか、週に1日パンと麺の提供を行っています。また、季節を感じられる工夫のほか、ふるさと給食、行事食なども提供しています。

Q. 新しいメニューはどうやって生まれるの？

A. 職員のアイデアに加え、食の専門家や生産者などと連携し新たなメニューを開発しています。児童生徒のアイデアで生まれた新メニューもあり、給食センターの栄養士や栄養教諭が、いただいたアイデアを大量調理に適したレシピや調理方法にアレンジしています。

Q. 人気メニューは？

A. 定番の肉じゃがに次いでカレーライスが人気です。ユーリンチーや新しいメニューの揚げパンなども人気があり、今後、上位にランキング入りすることが予想されます。また、オビリースープをベースとしたスープカレーもおすすめです。

Q. 生野菜を使っていないって本当？

A. 衛生管理の観点から、あえ物などに使う野菜も必ず加熱し、冷やしてから提供しています。

給食作りの裏側も動画で紹介しているよ!



◆動画施設見学「肉じゃが」編



▲動画はこちら

◆動画施設見学「オビリースープ」編



▲動画はこちら

給食を支える人に話を聞いてみよう！

いずみ農園

Q. 学校給食への思いは？

A. 30年以上前になりますが、ミネラル堆肥を使い始めるなど有機農業について研究していたところ、学校給食へ野菜を納入しないかという話をいただき、これを機に、思い切って有機農業にシフトしました。おいしい野菜を子どもたちに食べてほしいという思いは、昔から変わりません。



帯広の学校給食のために30年以上、安全・安心でおいしいにんじんや玉ねぎ、じゃがいもなどを提供していただいています。
写真：左から農園長の泉広由樹さん、会長の吉廣さん、次期農園長の青空（そら）さん

Q. この仕事のやりがいは？

A. 私たちの作った野菜を子どもがおいしいと言って笑顔になってくれること。これからは親子3代で力を合わせて、おいしい野菜を提供していきます。

宇都宮栄養教諭（稲田小学校）

Q. 帯広の学校給食の印象は？

A. 6年前に清水町から異動してきましたが、とても大きな調理場だなという印象でした。実際に働いてみて、大量調理の制約の中で、全員が一生懸命においしい給食づくりに取り組んでいることが分かりました。



「栄養教諭」は、栄養士の資格を持ち、学校給食の献立や調理指導のほか、児童・生徒への食の指導も行います。帯広市では現在、栄養教諭が6人配置されています。

Q. 給食づくりで大切なことは？

A. 子どもが食べる3食のうち1食が学校給食。その責任を感じながら、全職員が「子どもたちにおいしい給食を提供する」と一丸となって取り組むことで、おいしい給食ができると信じています。そして、子どもたちから「今日の給食おいしかったよ」と言われると、何よりもうれしいです。

こだわっています！帯広の給食

○小麦にこだわっています！

平成18年度から十勝産の小麦100パーセント使用のパンを、平成27年度からは帯広産の小麦100パーセント使用のパンや麺類（ラーメン・うどん・やきそば）を提供しています。



○野菜にこだわっています！

野菜は冷凍品を含めて帯広・十勝産を約7割、環境にやさしい有機・低農薬野菜も約2割（令和3年度実績）使用しています。可能な限り地元の旬の野菜を使用することで、食品ロスやフードマイレージ（食料の輸送距離）の節減に貢献しています。



○大豆製品にこだわっています！

豆腐・油揚げ・みそ・しょうゆは、地元業者の協力により、すべて十勝産大豆を原料としたものを使用しています。また、十勝産の大豆や枝豆を使用した「まめ豆サラダ」など「豆の国」十勝ならではの献立を提供しています。



○出汁（だし）にこだわっています！

みそ汁は昆布と煮干しから、オビリースープは鶏がらと香味野菜をじっくり煮込んでパイオンを作るなど、ひと手間かけた出汁づくりに取り組んでいます。



帯広ならではの学校給食なんだね！



給食センターの職員が、一番こだわっています！

学校給食センターと在籍する栄養教諭・栄養士で構成する「食で育む給食研究会～オビリーネット～」が、令和3年度の地産地消等優良活動表彰で北海道農政事務所长賞を受賞しました。

【評価されたポイント】

- ①地域の生産者との連携による高い地場産野菜の使用割合
- ②給食時間やおびひろ市民学などを通じた児童生徒への食育指導
- ③旬の野菜やさまざまな味付けのベースとなるオリジナルメニュー「オビリースープ」の柔軟性の高さ

【オビリースープの秘密】

- ①学校給食の目玉となる献立を検討する中で、当時の北海道ホテル総料理長の工藤一幸氏の協力を得て、洋風のスープを考案
- ②鶏がらを煮込んでパイオンを作る際は最もおいしく感じられる煮込み時間を調整
- ③職員はいつもより30分早く出勤し、鶏がらや野菜をじっくり煮込み、丁寧にアクを取り、スープのおいしさを引き出す



皆さんの“おいしい給食”って何ですか？～おいしい給食プロジェクトが始まります～

給食センターでは、これまでも生産者をはじめさまざまな人たちの協力を得て、栄養士・栄養教諭、調理員が創意工夫をしながら、おいしく安定的な学校給食の提供に努めています。これからも子どもから大人まで、市民の皆さんの意見を幅広く聞き、十勝・帯広らしい子どもたちの記憶に残るような給食を目指して、「おいしい給食プロジェクト」を推進していきます。



推進の考え方

給食の魅力向上 …… 子どもたちの心身の健全な成長を図るほか、食べることの楽しさや食文化への理解を促進します。

食育・地産地消 …… 安全・安心な地元産食材を活用し、食の大切さや地域の自然、産業、文化への理解を深め、食に関わる人々への感謝の気持ちや、地域への誇り、愛着を育みます。

給食の情報発信 …… 学校給食のこだわりや魅力などの情報発信を通じて、給食への理解促進を図ります。

取り組み内容

栄養やバランス、季節や地域特性を踏まえた給食の充実
食の専門家や生産者などと連携した新メニュー開発
生産者や加工業者などと連携した地元の農畜産物の導入推進 など

11月の「ふるさと給食」をリニューアルする予定だよ。ヒントは16頁！

