

ふるさと吉富町

私たちが暮らす「吉富町」には、現在に至るまでの数々の歴史があります。

そして、そこには現在の快適な生活のベースがあります。そんなふるさと吉富町について、いろいろな視点からご紹介していきます。



以前の吉富小学校(昭和初期)



平成28年12月22日(木曜日)
2学期最後の給食

照り焼きチキン・野菜スープ・ブロッコリーのサラダ・
オーダーデザート・カレー味ご飯・牛乳
デザートはホワイトケーキ・チョコレートケーキ・
チョコプリンから選べます。
一番人気は、チョコレートケーキでした。



平成28年11月16日(水曜日)
青森県南部の八戸地方の郷土料理

マグロフライ・野菜のドレッシング和え・せんべい汁・
リンゴ・ご飯・牛乳

第10回

学校給食

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(鶴岡市)の私立の小学校で昼食を無償で提供したことが始まりと言われています。福岡県では、第2次世界大戦後の昭和22年、アメリカの団体からの援助物資(脱脂粉乳等)を受け、市部の小学校を皮切りに郡部でも順次開始されていきました。

吉富小学校の学校給食の変遷

吉富小学校では今から68年前の昭和24年2月に学校給食が開始されました。昭和33年には、パン・ミルク・おかず等の完全給食が開始され、その後時代の変化とともに学校給食は徐々に現在の形になりました。平成22年度からは、校内での米飯調理を開始し、白米ご飯のみならず炊き込みご飯等も作られるようになりました。

学校給食の現状とこれから

核家族化、共働き家庭の増加、加工食品の普及等により生活環境が大きく変化した今日、子ども達が豊かな人間性と、生きる力を培うために、何よりも食育が重要であるとされています。

このような中、学校給食は、「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるとともに、「食」が人々の様々な活動に支えられていることを認識し、感謝の心を育むために重要な役割を果たしています。併せて、季節の料理、郷土料理、外国の料理との出会いにより、日本各地や世界の優れた伝統的な食文化についての理解を深め、学ぶ場にもなっています。効率性を重視し給食センターへの委託等が多い中、吉富小学校では、一校の特性を活かし校内で調理を行っています。給食調理員は、子ども達の心と体の健やかな成長を願い、笑顔でおいしそうに給食を食べる姿を励みに心を込めて調理しています。吉富町のホームページ及び子育て支援サイト「はぐくみよしとみ」では、定期的に給食メニューを掲載しています。子ども達が食べている給食を是非ご覧ください。