

恵小広報たより

pta news letter

2026/03/11

栄養教諭 伊藤先生ロングインタビュー特集

学校給食のあゆみ

今につながる変化と変わらない想い

給食は、ただ食事をする時間
ではありません。

時代の変化に合わせて改良を
重ねてきた恵庭市の学校給食。
これまでのあゆみを振り返りな
がら、現在の給食につながる取
り組みをご紹介します。

食べるが「価値」

—たくさんの想いが詰まった一皿—

今回は、学校給食について、栄養教諭の伊藤先生にたっぷりとお話を伺いました。恵庭市の小学校給食の成り立ちや、現在の提供の仕組み、そして給食に込められた想いを先生の言葉でご紹介します。

恵庭市の給食のあゆみ



恵庭市の給食は、昭和27年11月、島松にあった松園小学校と松鶴小学校において、保護者が子どもたちの昼食を用意するところから始まったようです（後に両校は合併し、松恵小学校となりました）。

その後、栄養士が配置され、給食として提供されるようになったのは昭和46年7月からと記録されています。

現在のセンター方式による給食提供は、小学校では平成元年9月から、中学校では平成13年11月から開始されました。

（※全道的に見ても、小学校・中学校それぞれに給食センターを設けて運用している例は珍しいとされています。）

小学校と中学校、それぞれの給食センター

多くの市町村では、小学校と中学校の給食を一つの施設で調理していますが、恵庭市では小学校・中学校それぞれに給食センターを設けて運用しています。小学校と中学校では、成長段階の違いから必要とされる栄養価

が異なり、主食量やおかずの量、個別提供品の規格などにも違いがあります。そのため、小中別々のセンターで給食を調理することが、本来は理想的とされています。

一つのセンターで小・中学校共通のメニューを提供する場合、配食に関する指示が細分化され、調理工程が複雑になることから、現場での負担や提供ミスが生じやすくなることも考えられます。

恵庭市では、こうした点を踏まえ、運営費や人件費が増加するという課題がある中でも、小学校・中学校それぞれの給食センターを設ける運用を行っています。



今だけでなく、一生に つなげたい想い

恵庭小の食育授業では、バランスよく食べることの大切さを伝えています。

子どもたちが意識しながら食事に向き合えるよう、栄養のそれぞれの働きをキャラクターで表現し、わかりやすく学べる工夫をしています。

栄養3レンジャー

●エネルギーになる



●体をつくる(血や肉になる)



●体の調子を整える



学校給食は、こうした三つの働きの栄養がバランスよくとれるよう考えられた食事です。

しっかりと成長するためはもちろん、成長期を終えた後も健康を維持していくために、人は一生、食事のバランスを意識することが大切であるということを伝えていきたいと考えています。

また、好き嫌いをすると栄養のバランスが崩れてしまいます。ご家庭においても、「三角食べ」の大切さについて、ぜひ声かけをお願いいたします。

【栄養教諭 伊藤先生寄稿】

最後に、広報委員が気になっていたことを中心に、伊藤先生のお話をまとめました♪

今も大人気 ミルメーク♪



学校給食の今と昔

子どもたちの健康を守る、給食の進化

食器が変わりました



昔はポリプロピレン製の仕切りのない平皿を使用していましたが、現在は健康被害に配慮し、安全で衛生的なペーパー食器(ポリエチレンナフタレート)を採用。味が混ざらないよう仕切り皿に変更し、それぞれの料理の味を楽しむよう工夫しているようです。

アレルギー対応の変化

以前はアレルギー児童が少なく、生の果物を提供していました。しかし現在は食物アレルギーが多様化しているため、安全性を最優先に考え、加熱済みのフルーツ(缶詰)を提供。すべての子どもが安心して給食を楽しめるよう配慮されているとのこと。

変わらぬこだわり ～地産地消と安全性～



今も昔も変わらず、恵庭産・道産・国産にこだわった食材を選定。地産地消を推進し、国産が手に入らない場合も産地や工場の安全性を確認しているそう。化学調味料は使わず、だしをしっかり取り、薄味で素材本来の味を大切にしてくださっています。

親世代が好きだった“ミルメーク”のいま

— 素材の味を大切に、味覚を育てる給食 —

私たちの時代は瓶牛乳で、粉末タイプのミルメークが楽しみの一つでした。伊藤先生に伺うと、現在は紙パック牛乳が主流となり、ミルメークも液体チューブタイプが一般的になっているそうです。しかし恵庭市の給食では、こうした“味を足す”ものはあまり登場しません。味覚が形成される大切な時期だからこそ、まずは牛乳をはじめ素材本来の味をしっかり体験してほしいという考えから、提供する場合も頻度を慎重に検討しているとのことでした。

人気メニューは今も昔も変わらない

給食の人気メニューは今も昔も大きく変わらず、1位は不動のカレーライス。野菜たっぷりの料理は敬遠されがちですが、ビビンバ、ポトフ、おでん、すき焼きは意外に好評です。



ひじきや大豆の煮物、海藻サラダは食べる子と残す子に分かれやすいメニュー。ラーメン・うどん・スパゲッティなど麺類は大人気!

家庭と学校で育む、子どもたちの食育

給食は子どもたちの成長期を支える重要な役割を担っています。伊藤先生は、家庭でも成長期という認識を深めてほしいとお話しされていました。

「給食」は好きなものだけでなく、日本の食文化を伝えるために、苦手な煮物などもバランスよく献立に組み込んであります。子どもたちは食わず嫌いの傾向があり、家庭で経験のない食材はなかなか箸が進まないため、各家庭でも様々な食材に親しむ機会を増やしていただくと幸いとのことでした。

毎月発行される「給食だより」は献立確認だけでなく、栄養の働きを3つに分類して表示しており、バランスの良い食事の意識付けに活用されています。子どもたちからの声(揚げパンやステーキなどのリクエスト)に耳を傾けながらも、衛生面や予算などの制約の中で、安全で美味しい給食の提供に努められています。

学校と家庭が連携しながら、子どもたちの健やかな成長を支えていくことの大切さを、改めて感じる取材となりました。



編集後記

美味しいものが手軽に手に入る時代だからこそ、子どもたちの味覚がしっかり育つよう考えられていることに、あらためてその大切さを感じました。【4-3 A.Sの母】

おまけ 載せきれなかった写真を公開



広報活動へのご協力、ありがとうございました

PTA活動は「一人一役」として保護者の皆さまに支えられています。それぞれの活動の様子や保護者同士のつながりなど、普段はなかなか見えにくいものでもあります。広報たよりを通して、今の学校やPTA活動の雰囲気を感じていただき、何か新しい一歩につながるきっかけとなっていれば幸いです。

取材や活動にご協力いただいた皆さまに、心より感謝申し上げます。【広報委員長】

広報たよりアンケートフォーム

<https://forms.gle/wKpGnq27qdshfqt7>

