

兵庫県の学校給食 ～パン～ について



《学校給食の歴史とパン給食》

日本における学校給食は、1889(明治22)年に山形県の小学校で、貧困児童を対象に昼食の提供を無償で行ったのが始まりです。最初のメニューは、おにぎり、焼き魚、漬物でした。

その後1910年代(大正時代)、単なる空腹を満たす救済から、身体を丈夫にするための栄養学的配慮が試みられた時代の「栄養補給的給食」を経て、学校給食は全国へと広がっていきました。

しかし第二次世界大戦中、学校に届ける食材はなく、学校給食は中断を余儀なくされました。国の制度として大規模に学校給食が導入されたのは、戦後1946(昭和21)年以降のことです。

戦後の経済的な困窮と食糧不足から児童・生徒を救済するために、学校給食のための食糧は、米国の「LARA(アジア救済公認団体)」からの援助などでまかなわれました。1949年(昭和24)からは、ユニセフ寄贈の脱脂粉乳による給食が全国に広がりました。



その後学校給食を安定継続するために、法制化の必要が考えられ、1954(昭和29)年に学校給食法が制定されました。当時は、米偏重による栄養的欠陥を是正し食生活を合理的に改善できるものとしてパン食が推奨されました。1976(昭和51)年に米飯給食が導入されるまで、パン食は学校給食の主食としての役割を担っていました。

(農林水産省)

全国学校給食週間(1月24日～30日)

1946(昭和21)年12月24日に、東京都内の小学校で米国の「LARA(アジア救済公認団体)」からの給食用物資の贈呈式が行われました。それ以来、この日を学校給食感謝の日と決めました。

昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「学校給食週間」としました。

(文部科学省)

《兵庫県の学校給食用コッペパン》

当協会では、安全で良質な学校給食用物資を、年間を通して安定した価格で供給しています。コッペパンは、現在、学校給食用製パン委託工場32工場より、提供されています(令和8年度)。平成23年度からは県産小麦粉を使用したパンの供給を開始し、年々導入する市町が増加しています。また、コッペパンの品質向上と均一化を図るために、年1回、「学校給食用コッペパン品質審査会」を実施しています。今年度は、10月9日(金)に実施する予定です。

小麦粉

製粉工場にて、毎月、(一財)日本穀物検定協会による検査を実施し、定めた品質規格(たんぱく、灰分、水分等)に適合していることを確認しています。

また、各学期に1回、年3回の残留農薬検査を外部検査機関に依頼し、農薬200項目以上(「小麦粉(全粒粉を除く)の基準値」が定められている8項目を含む)について、規格基準値以下であることを確認しています。

砂糖・ショートニング

砂糖・ショートニングは、近畿ブロック学校給食会と共同購入することにより、良質で低廉な価格で供給しています。

脱脂粉乳

給食用脱脂粉乳は、発育途上にある児童・生徒の心身の健全な発育に役立てるために関税を免除して輸入されたものです。給食に使用できなくなった場合は、税関での手続きが必要となり、数量管理のために帳簿を作成しています。