



芦屋の給食が
できるまで

毎日の給食は
どのようにできあがるのでしょうか。
こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、
多くの人の想いが込められています。



学校給食の今むかし

出典:芦屋市『芦屋 今むかし』(平成2年)

芦屋の学校給食は、戦前から開始され、当時から欠食児童の救済だけでなく、偏食の矯正や作法の指導といった面に入力されていました。

戦後の完全給食実施後も、全国の先進地として、当時市内にあった4校すべてが、文部大臣表彰を受けるほどでした。

また、終戦以後、学校給食とともに「健康教育」を重点にかかげ、昭和29年には精道小学校が「全日本健康優良校」となり文部大臣表彰を受けました。



精道小学校での歯みがき指導 昭和29年ごろ



小学校の給食時間 昭和43年ごろ



給食時間のこどもたち 昭和47年



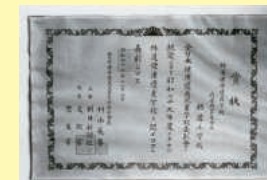
給食の準備で大忙しの給食室 昭和47年



岩園小学校ランチルーム 昭和63年ごろ



- 昭和 8年 精道尋常高等小学校学校弁当開始
- 19年 精道小学校ほかで戦時学校給食開始
- 20年 戦時学校給食中止
- 22年 小学校で補食給食開始
- 26年 小学校で完全給食実施
- 29年 精道小学校「全日本健康優良校」となり
文部大臣表彰(26~29年に4年連続県内1位)
秩父宮妃殿下岩園小学校の給食施設をご視察
- 32年 岩園小学校 学校給食優秀校として文部大臣表彰
山手小学校 学校給食優秀校として文部大臣表彰
- 37年 精道小学校 給食優秀校として文部大臣表彰
- 38年 宮川小学校 給食優秀校として文部大臣表彰
- 45年 山手小学校 全国健康優良校 特選校
- 平成21年 精道小学校 全国学校給食甲子園 優秀賞
- 令和 3年 精道中学校 全国学校給食甲子園 特別賞



昭和29年、精道小学校が「全日本健康優良校」に選ばれたときの賞状



令和3年、全国学校給食甲子園 女子栄養大学特別賞を受賞した献立

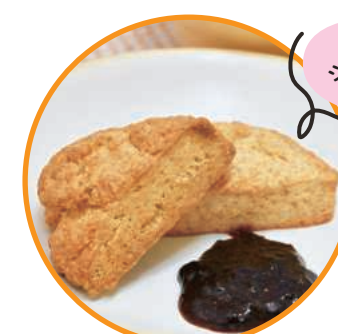


昭和26年の完全給食開始以来、芦屋は手づくり給食を守り続けてきました。各校に配属された栄養士が毎日学校ごとのオリジナルの献立を立て、精鋭の調理師たちがその調理に挑みます。

生徒のアイデアを採用したパプリカの肉詰め



スコーンはジャムまで手づくり



「食べることは生きること」
体をつくり、心をつくり、人生をつくります。
こどもたちの将来が元気いっぱい輝かしいものになるようお願いながら、
毎日おいしい給食をつくり続けています。

本冊子は、令和7年度広報あしやの連載企画「いただきますのまえとあと」を再編集し、一冊にまとめたものです。



\ vol.1 /

献立を作る



精道中学校 奥 瑞恵 先生

食べる人の立場に立って完成度を追求

献立を作る上では、彩り・香り・食感・温度を大切にしています。色・味の組み合わせも意識し、給食だからと妥協はせずに料理としての完成度にこだわっています。

試作をして できあがりを確認

今回は生徒のアイデアを採用した献立の試作をしました。パプリカの肉詰めは、パプリカでタネをはさんで見た目では半分に切ったパプリカを使っているような仕上がりになるように工夫しました。配膳のしやすさにも配慮をして1人分をカップに入れました。

実際に給食ができあがると、アイデアを出した生徒はもちろん、多くの生徒から反応があります。「先生、こんなところ工夫してる!」と細かいところまで気付いてくれると嬉しいですし、想いのこもった一品になります。

芦屋の手作り給食ならではの

各校で献立を作っているのだから学校行事に合わせた給食を提供できます。修学旅行先のご当地メニューは子どもたちに好評です。



\ vol.2 /

食材を仕入れる



鶏肉専門店 芦屋とりよし 下村 和徳 さん

給食こそ丁寧さが大切

芦屋で鶏肉専門店として開業して50年以上、学校給食には40年携わっています。鶏肉には絶対的な自信がありますが、給食の食材として卸す際には特に気をつかいます。

地域密着だからできる

給食の食材として卸す際には、50kgのむね肉を30gずつにカットするなどできるだけ調理の現場で手がかからないようにしています。その日のメニューによって鶏肉のさばき方が変わるので、栄養士さんとのコミュニケーションは欠かせません。顔がみえる信頼関係があるからこそ柔軟な対応ができています。

鶏肉は元気の源

私自身、鶏肉を食べているおかげで元気な身体を保っています。体の成長期である子どもたちには高たんぱくな鶏むね肉を食べて元気な身体をつくってほしいです。



NEXT ▶ 食材を仕入れる

NEXT ▶ 調理する



\ vol.3 /

調理する



調理師 井上 美穂 さん

すべて手作りの愛情給食におどろき
他市で調理師をしていた経験があるので、芦屋では福神漬けやジャムを手作りで提供していることに他市との違いを感じました。

「美味しかった」の声が一番のやりがい

子どもたちから反応がすぐに返ってくるのが楽しいです。食器の返却の際などに「来週の揚げパンが待ち遠しい!」と給食を心待ちにしている様子がわかるとやる気にもつながります。

800食を均等に作る難しさ

今回の献立のスコーンも手作りですが、見た目・味ともに均等に出来るように工夫をしています。例えば「さっくり混ぜる」というレシピがあっても800人分ではそうはいかないことがあります。その加減を栄養教諭と協力して調整しながら完成度を高めています。

芦屋の給食に携われるのが幸せ

手作りならではの大変さもありますが、毎日達成感を感じています。これからも芦屋の給食に携われるように、努力を続けていきたいと思えます。

可愛い
メッセージに
思わず笑顔😊



「テストで給食がなくて残念だった」「スコーンが美味しかった」(生徒より)



次回は
スコーンの調理の
様子をお届け
します!

NEXT ▶ 調理する(写真編)



\ vol.4 /

調理する (写真編)

この日の主食の スコーンができるまで



できあがり♪



材料を合わせて、ダマにならないようにこねていきます。(この作業を20回繰り返します。)



生地は焼き上がりの大きさが均一になるように正確に計量して分割します。



ぎつね色に焼きあがったら、粗熱をとってからクラスの人数に合わせて容器に分けます。



円形にのばして、8つに切り分けたらスチームコンベクションオーブンで15分(170℃)焼きます。

ご家庭でも作れる
スコーンのレシピ
はこちら



クックパッド

NEXT ▶ 検食する



\ vol.5 /

検食する



朝日ヶ丘小学校 岡田 力 校長先生

検食はこどもの命・安全に関わる業務
毎日給食の「検食」を行っています。これは、実際に子どもたちが食べる前に、異常がないかを確認する大切な役割です。学級担任のときには子どもより遅く食べ始めて早く食べ終わる必要があったので「速く食べる」ことを優先していましたが、検食はゆっくりとよく噛んで食べるようにしています。味や食感を確かめることがこどもの安全につながると実感しています。

学校全体で「給食を楽しむ」工夫

校門には、その日の給食を絵に描いて紹介する掲示が貼られています。これは給食委員会の児童たちが取り組んでいる活動です(写真下)。

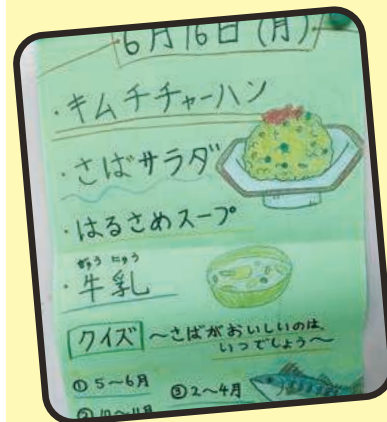
こうした工夫のおかげで、子どもたちが給食を楽しみに登校してくれます。栄養満点の給食をしっかり食べて、元気いっぱいにご過ごしてほしいですね。

忘れられない給食

私は宮川小学校出身です。今でも忘れられないのは、給食で初めてカレーライスが出た日のこと。もう50年ほど前のことですが、それまで主食はパンだけだったので、白いご飯とカレーが出たのは本当に衝撃的でした。給食は今も昔も、心に残る時間だと感じます。



会議や来客がある場合にも、検食の時間は空けてもらうようにしています。



朝日ヶ丘小学校
ホームページより



\ vol.6 /

給食を運ぶ



精道小学校 國米 美月 先生

とても元気よく食べるクラスで、おかわりのジャンケンでは毎回盛り上がります。給食の時間は、決められた時間内に残さず食べることを目標に指導しています。私自身も芦屋で育ち、小学生の頃からスタミナチャーハンが大好きです。給食には普段食べないメニューも出るのでびっくりしたり、食べるのをためらったりすることもあるかもしれません。まずはひとくち挑戦し、「おいしい!」をたくさん見つけてほしいです。

給食室の前で「いただきます」

給食当番 出発!

みんな付けてきてね

大好きな給食の時間がやってきた!

この日のメニューは大人気のきなこパン

給食室(1階)から教室(3階)まで手分けして運びます。

盛り付け係と席へ運ぶ係に分かれて配膳します。

きなこも残さず分けます。

NEXT ▶ 給食を運ぶ

NEXT ▶ 給食を片付ける



給食を片付ける

「食べて終わりではなく、片付けまでが給食」だと伝え、給食室の方がスムーズに片付けられるようにこどもたちと話し合っています。

精道小学校 國米 美月 先生

楽しい給食の時間はあっという間に過ぎ...



給食室まで食器を運んだら給食当番は終了



ごちそうさまでした!

食べ終わった人から食器を片付けます



食器返却のその後



返却された食器は、洗剤の入ったお湯に15分ほど浸して、汚れを浮かせます。



次に1枚ずつ手洗します。その後流水ですすぎます。



最後に洗浄機にかけて温水シャワーで仕上げ洗い。食器かごに入れて消毒保管機に収納します。

NEXT ▶ 献立の工夫



献立の工夫

映画にも登場した人気メニュー、オムライス



旬のフルーツ3種を楽しめるデザート



芦屋の給食、進化してます



配膳しやすいように、シュウマイはカップ入りのひと工夫



ピザ蒸しパンなど、主食も楽しみいっぱい!

レモンをかけると色が変わる、不思議なバターフライビーゼリー //



ハッピーハロウィン

目でも楽しめるように色合いにもこだわり



NEXT ▶ 学校給食展



\ vol.9 /

学校給食展



浜風小学校 栄養教諭 井崎 宏治 先生

ここでしか食べられない味

年に1回開催される学校給食展。会場は芦屋の給食の魅力を紹介する児童・栄養士・調理師の皆さんの制作物で彩られます。試食は、給食展でしか食べられないスペシャルメニュー。こどもから大人まで楽しめるイベントです。

給食展はいつもの芦屋の給食を保護者の方や市民の皆さんにも知っていただける機会です。試食会では各校の給食室で作る特別な給食が味わえます。今後も芦屋の給食で実践している当たり前のことを発信し、さらに給食の質が上がることでこどもたちにとってよりよい学校生活を過ごせるように目指していきます。



給食展で展示されていた調理師さんのフルーツカービング作品



高島市長も試食

とうもろこしごはん
おいしい!

おいしいね

この日の試食は「とうもろこしごはん・鶏のバジルソース焼き・ライスパサラダ・米粉のチーズケーキ」



\ vol.10 /

夏休み特別編

6月27日に宮川小学校で行われた「食育」をテーマにした授業の様子をお届けします。レシピも紹介するので、ご家庭で作ってみてください。

食で守ろう、夏の元気と熱中症対策

授業では消防本部 小松さんが実際に経験した過酷な災害現場などの体験談も交え、食事・睡眠・運動・休養・水分補給の大切さをお話しました。

その後、栄養教諭の中田先生から給食のメニューは熱中症予防にも役立つバランスが考えられた献立ということを教えてもらいました。



まちを守る消防士が
学校にやってきた!

ハードな訓練の様子に見入る児童たち

\\ 元気がでる食べ物：ココモコ丼 //



心も体も大事にできるのは自分だけ。暑い夏を元気に過ごして救急出動の減少にご協力を!
消防本部 小松さん



夏バテ解消献立

- 小松菜とじゃこの梅ごはん
- 豆腐の落し揚げ
- 柚子からし和え
- けんちん汁
- 牛乳

レシピは
クックパッドへ

\\ 元気がでる食べ物：スタミナチャーハン //

夏休みにはひとつ“食事に関するお手伝い”にチャレンジしてみてください!
栄養教諭 中田 先生



児童の感想

栄養がきちんととれなかったら、体調不良になって命にもかかわるかもしれないからすごく大事だと思いました。



小松菜とじゃこの梅ごはん



豆腐の落し揚げ

NEXT ▶ 夏休み特別編

NEXT ▶ 連載が授業に



\ vol.11 /

連載が授業に



朝日ヶ丘小学校 友延 光代 先生

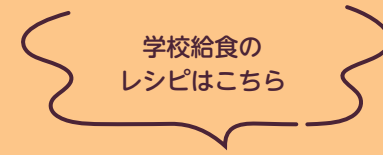
給食に携わる方々を紹介してきたこの連載企画が、朝日ヶ丘小学校1年生の授業の教材として活用されました。給食を通して多くの人の支えがあることを学びました。

1年生に給食に興味を持ってほしい、そして多くの人に関わっていることを知ってほしいと思い、広報紙を参考にして授業を企画しました。「自分には何ができるかな?」と問いかけると、こどもたちなりに考える姿が見られました。「いただきます」「ごちそうさま」の感謝の気持ちは学校だけでなく家庭でも伝えてほしいと話しています。



目標(上段)とふりかえり(下段)

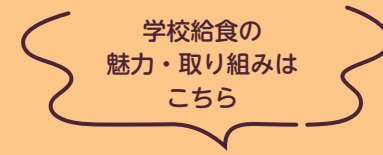
「食材を仕入れる」様子を動画で学ぶ。(4ページ掲載)



学校給食の
レシピはこちら



クックパッド



学校給食の
魅力・取り組みは
こちら



ホームページ



安心とおいしさを、これからも

給食の時間に広がるこどもたちの笑顔は、多くの人の支えによって生まれています。本冊子を通じて、その背景にある努力や想いの一端を感じていただけたら幸いです。

これからも芦屋市は、こどもたちの健やかな成長と、地域のつながりを育む学校給食を大切にしていきます。

写真:広報あしや連載「あしやの給食」より

