

特集

つるおかの 学校給食

小・中学校に提供する給食を作っている給食センターは、市内に5つあります。

「学校給食発祥の地」でもある本市では、地元産の豊かな農・海産物をふんだんに使ったメニューを提供しています。

この特集では、本市の学校給食に込めたこだわりを紹介します。

●問合せ 鶴岡市学校給食センター ☎22・0411

1 鶴岡の学校給食の歴史

日本で学校給食が始まったのは明治22年。鶴岡市のお寺に設けられた私立小学校で、昼食が提供されたのが最初と言われています。貧しくて弁当を用意できない子供たちに昼食を用意し、勉学の機会を与えていたそうです。

本市の学校給食の歴史を、当時のメニューとともに振り返ってみましょう。



●発祥当時
おにぎり、鮭の塩引き、煮びたしや漬物

1889
明治22年

常念寺の佐藤霊山を中心とした僧たちが、大督寺内に設けた私立学校「忠愛小学校」の生徒に昼食を提供。托鉢で資金を集めたという。

1910
明治43年

藤島地域の東栄小学校で「めし給食」を実施。

●昭和21年頃
コッパン、けんちゃん、ミルク



1951
昭和26年

鶴岡地域の小学校で完全給食が始まる。



●昭和62年頃
小さい牛乳ツイストパン、リャンパンメン、鶏肉の朝鮮焼き、ミニトマト、牛乳

1988
昭和63年

昭和52年に始まった米飯給食が週3回になる。それまではパン食が中心の献立だった。

2002
平成14年

地域産物を用いた「オール鶴岡産給食」を実施。現在も「鶴岡いっぱいウィーク」として地元産食材を活用中。



●平成14年頃
マイタケご飯、山菜汁、マグロのピーナッツあえ、イチゴ、牛乳

2022
令和4年

給食の残菜や野菜くずを堆肥にし、その堆肥で育てたお米を「SDGs 鶴岡エコ米給食」として提供。

2 メニューのこだわり

市では、学校給食を通じて、子供たちが地域の食文化に触れる機会を作るとともに、食材の地産地消の後押しに取り組みんでいます。

メニューを考えている栄養教諭にお話を伺いました。



鶴岡市学校給食センター
栄養教諭 五十嵐さん

市内には、鶴岡（羽黒地域にも提供）・藤島・櫛引・朝日・温海地域に給食センターがあります。1日に約9,000食を作っています！

●郷土食と行事食

鶴岡には、四季折々の旬の食材を汁物に取り入れる文化があります。給食では、郷土食として春に「孟宗汁」、夏に「だだちゃ豆のみそ汁」、秋に「庄内風芋煮」、冬に「寒鰯汁」などを提供しています。

また、行事食に触れる機会として、12月の「大黒様のお歳夜」、1月の「小正月」など、季節の行事で食べられているものを献立にしています。

●地元産食材の活用

地域によって様々な食材があることから、各給食センターで献立を統一せず、特色あるメニューを組んでいます。

新鮮な野菜だけでなく、鼠ヶ関や由良の港で揚げた魚や、庄内産の豚肉、鶴岡産大豆を加工した味噌や生揚げ（厚揚げ）なども積極的に使い、地産地消に取り組んでいます。

●スマート・テロワールで食の地域循環を後押し

「スマート・テロワール」とは、農畜産物の生産・加工・消費を地域の中で循環させ、持続可能な食料自給を目指す取り組みです。市や山田農学部等が中心となり推進しています。子供たちに大人気のリャンパンメンや麦切りは、鶴岡産小麦「ゆぎちから」を100%使用しています。



リャンパンメンの乾麺
冷たい中華麺の一種。市内の業者が鶴岡産小麦を原料に加工している。



生揚げ（厚揚げ）
市内の業者が作った豆腐を使用し、1枚1枚、包丁で切り分けている。



孟宗汁
タケノコはもちろん鶴岡産。酒粕も市内の酒蔵のものを使っている。

おしよ〜センターさんへ
レ〜もおいしい
お〜う〜か〜はあ〜と
とめ〜れ〜た〜い〜です。



自分で握る「セルフおにぎり給食」とか、楽しいものもあるよ！この前、センターに見学に行ったんだ。調理師さんにお手紙書いたんだよ！

フラサのチリソースや、フルーツサンドも出るんだってね。父さんは市外の出身だけど、こんな給食食べたことないよ。おしゃやれで手が込んで、鶴岡で育つ子が羨ましいなあ。



3 つくってみよう！学校給食

市ホームページでは、約70種類の学校給食レシピを公開しています。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

給食を作って23年！ ベテラン調理師さんのおすすめは？

私はポテトあんかけが好きで、家でも作ります。ですが、給食と同じ味にはならないんです。大鍋で一度に調理するからこそ味わいなんでしょうね。

シンプルな食材、昔ながらの味付けのメニューも、楽しんで食べてくださいね。



献立表を公開しています



学校給食レシピはこちらから