

令和8年(2026年)1月14日	
所 属	教育委員会事務局 学校給食課
所属長	上杉 由香
電 話	06-4950-5675

【取材案内】第33回 食育フェア「尼崎市学校給食展」を開催

尼崎市では、1月24日(土)・25日(日)にあまがさきキューズモールで第33回 食育フェア「尼崎市学校給食展」を開催します。

同展は、「心と体を育てる学校給食」をテーマに、学校給食や食育に関する取り組みをパネル展示や映像等で紹介する給食展を、全国学校給食週間(1月24日～1月30日、主唱：文部科学省)の期間に、平成19年度(2007年度)より毎年実施しています。

ぜひ、当日の様子など御取材いただきますようお願い申し上げます。

1 開催期日

1月24日(土)・25日(日)、午前10時～午後8時。入場無料。当日直接会場へ。

2 開催場所

あまがさきキューズモール3階 レンガのひろば(尼崎市潮江1丁目3番1号)

3 展示内容について

商業施設を会場としての開催は、今回で5年目となります。同展では、「学校給食の紹介」や「食育の取り組み」のほか、「中学校給食献立コンクール」等を紹介するパネル展示を行います。また、会場内のモニターでは、小学校、中学校の給食献立や、安全・安心でおいしい給食調理を紹介する動画の放映も行います。

(1) パネル展示

- ア 和食についてもっと知ろう
- イ 中学校給食献立コンクールについて

(2) 映像(スクリーン)

- ア 小学校、中学校の給食献立
- イ 学校給食センターをのぞいてみよう
- ウ パンができるまで
- エ 美味しい尼崎の給食ができるまで

4 取材の申し込み

当日、取材していただける場合、前日1月23日(金)午後5時30分までに電話にて学校給食課へ御連絡ください。

5 添付資料

第33回食育フェア「尼崎市学校給食展」の案内チラシ

以 上

第

3

3

回

食

育

フ

エ

ア

尼崎市学校給食展

心と体を育てる学校給食

2026年(令和8年)

1/24 土

25 日

10:00~20:00

場所 あまがさきキューズモール
3階 レンガのひろば
尼崎市潮江1丁目3番1号

○パネル展示

和食についてもっと知ろう
中学校給食献立コンクールについて

○映像(大型スクリーン)

小学校、中学校の給食献立
学校給食センターをのぞいてみよう
パンができるまで
美味しい尼崎の給食ができるまで



あまがさきキューズモールホームページ
アクセスはこちらからご確認ください

「美味しい尼崎の
給食ができるまで」の
動画はこちらからも
ご覧になれます



つながる
うごきだす



主催：尼崎市教育委員会

主管：尼崎市栄養教諭・学校栄養職員研究会

【問い合わせ先】尼崎市教育委員会学校給食課 06(4950)5675

あまっこ 学校給食 history

尼崎市は誕生110年を迎えます。貧困児童の救済を目的に始まった学校給食ですが、時代を経て、栄養改善や体格の向上などさまざまな意義をもちながら発展してきました。

現在は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるなど、教育の一環として、心身の健康を育む役割を担っています。

1916年(大正5年)
尼崎市誕生



1940年(昭和15年)

学校給食奨励規定により尋常小学校6校(城内・開明・難波・竹谷・杭瀬・長洲)で給食実施

1943年～1945年
(昭和18年～昭和20年)

戦争による食料不足のため、校庭菜園を作り、給食物資を補う(いもだけやみそ汁だけの給食)



1947年(昭和22年)

週に2回、牛肉やさばの缶詰を主にして、じゃがいも・玉ねぎ・切り干し大根などのみそ汁を提供 その後、脱脂粉乳を使用したミルクが追加された



1951年(昭和26年)

完全給食開始
(パン・おかず・ミルク)



※当時の給食を再現しています

1954年(昭和29年)

学校給食法 公布・施行
学校給食は、食生活の改善と共に教育活動の一環として位置づけられた

1960年代

◀平釜で調理
(現在は回転釜)



▲みんなで給食▼



給食当番▶



米飯給食

1982年(昭和57年)
開始(月2回)

1983年(昭和58年)
週2回実施

2019年(令和元年)
週4回実施

2001年～2002年
(平成13年～平成14年)

アルミ製食器から
ポリプロピレン製食器に変更



2005年(平成17年)

食育基本法・栄養教諭制度施行

2008年(平成20年)

給食調理業務を民間業者に委託開始

2013年(平成25年)

和食がユネスコ無形文化遺産に登録

2020年(令和2年)

牛乳が瓶から紙パックに変更



2022年(令和4年)

中学校給食開始



学校給食センター

初日の給食



和食のマナー 紹介

食器の並べ方



- ・ごはん(主食)は左側…左手に近い位置
- ・汁物は右側…汁をこぼさないよう、取りやすい手前の右
- ・焼き魚(主菜)は右奥…器を持ち上げないので、右手が使いやすい位置
- ・あえ物(副菜)は左奥…左手で取り上げやすい位置
- ・お箸は手前…箸先を左に向けて横一文字(左利きの人は箸先を右に)

お箸の取り上げ方 (左利きの人は左右逆)



① お箸の中央から少し右のところを右手で上から取り上げます



② お箸の中央から少し左のところを左手で下から軽く添えます



③ 右手を右端にすべらせて下側に回り込ませお箸を持ちます



④ 左手を外してから料理をいただきます