



1月 給食だより



季節のおたより

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか？



1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



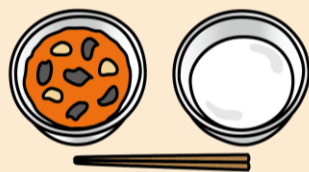
学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

- ★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
- ★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。



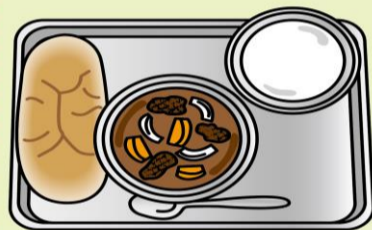
昭和22年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

昭和25年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

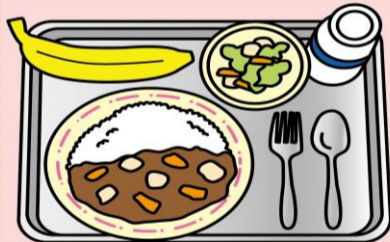
昭和40年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

昭和50年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。



世界の料理の日 ベトナム 1月15日(月)



「フォーガー」



今月の世界の料理はベトナムです。今回は「フォーガー」を給食にとりいれました。ベトナムは東南アジアの東部にある、南北に細長い国です。米を使った料理が多いのも特徴で、ライスペーパーを使った生春巻きや、米粉を使ったお好み焼きや、フォーも有名です。

料理名になっている「フォー」はお米で作った平たい麺である「フォー」を、「ガー」は「鶏肉」という意味があります。鶏のだし汁にナンブラーやレモンを入れたスープに、フォーが入った麺料理です。

給食では、フォーと鶏肉や野菜を煮込んでスープにしました。味わって食べてみてください。

郷土料理の日 佐賀県 1月31日(水)



「にごみ」



今月は佐賀県の郷土料理の「にごみ」です。

佐賀県をはじめとする九州北部に伝わる、おくんちという秋祭りがあります。お祭りに欠かせない料理が、「栗おこわ」と「にごみ」です。にごみは、栗おこわに入れる栗と小豆、煮しめを作った後の材料を無駄にしないために作られた料理といわれています。鶏肉と里芋・にんじん・ごぼうなどの根菜類に栗や小豆を入れて、砂糖やしょうゆで煮込む料理で、栄養のバランスもとてもよくとれています。

給食でも、鶏肉と野菜の風味を生かした煮物に仕上げます。味わって食べてみてください。