



# 給食だより

あけましておめでとうございます。

いよいよ今年度も残すところ3か月程となりました。今学期も安全・安心の美味しい給食作りに努めてまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

3学期も新型コロナウイルスを含む感染症の流行が心配されます。引き続き感染症対策を実施しながら、早寝・早起き・朝ご飯を心がけ、健康管理に一層注意していただきたいと思ひます。

## 1月の給食から

### 【鏡開き：1月11日】

昔は、お供えの鏡もちには神様の力が宿ると考えられていて、硬くなった鏡もちを木槌などで叩いて割り、それを食べることで、新しい生命をいただくことができると信じられていました。

「割る」という言葉は縁起が悪いため、縁起の良い「開く」が使われます。

これにちなみ、11日はもち入りきつねうどんを作ります。



### 【小正月：1月15日（人日の節句）】

「小正月」は、年末の準備から元旦、松の内と続いてきた正月を締めくくる一連の行事を指します。1月15日の朝には、米と小豆を炊いた小豆粥（十五日粥）を食べる習慣が広く見られます。あずきには古来より魔除けの力があると信じられてきました。小豆を使った料理は無病息災を願うごちそうとされています。給食では14日に、あずきご飯が登場します。

## 日本味紀行 ～日本各地の郷土料理を紹介します～

### ●鹿児島県「豚骨煮」12日

ぶつ切りにした豚肉を、だいこんやこんにゃくといっしょに柔らかく煮た料理です。肉を焼くときに焼酎を使うのが特徴です。一説には、約300年前に薩摩の武士が戦場や狩りの場で作ったのが始まりともいわれています。

### ●秋田県「きりたんぼ鍋」20日

鶏ガラと調味料で作った汁に炊いたご飯をすり潰したものと野菜を入れた鍋料理です。炭焼きや伐採のために山籠りをした人々が、残り飯をつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを鳥鍋に入れたことが始まりと伝えられています。



1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。

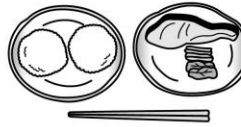
学校給食の歴史を振り返ってみましょう!



明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後にアメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

### 明治22年（1889年）

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

### 大正12年（1923年）

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

### 昭和17年（1942年）

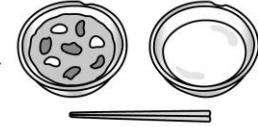
昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年には6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。



〔すいとんのみそ汁〕

### 昭和22年（1947年）

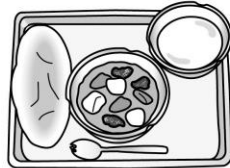
昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。



〔ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー〕

### 昭和25年（1950年）

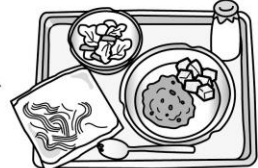
アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。



〔コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、カレーシチュー〕

### 昭和40年（1965年）

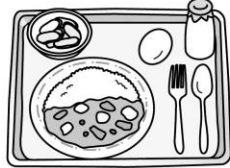
昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。



〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

### 昭和51年（1976年）

米飯（ご飯）が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜でご飯を炊く施設が多かった。



〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

### そして、現在は…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。