



# きゅうしょくだより

令和3年度  
栄南小学校

あけましておめでとうございます

新しい年が始まり、1週間が経ちました。今年もみなさんに、安心・安全でおいしい給食を作っていきますので、楽しみにしてください。

さて、1月は「全国学校給食週間」があります。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知る機会にしましょう。



1月24日～30日

全国学校給食週間

日本の学校給食の始まりは、明治22年です。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にあるお寺に開校された小学校で、貧しくて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始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていましたが、戦争の影響で中断されていました。戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と決めました。しかし、12月24日は学校の冬休みと重なってしまうため、冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることを目的に、毎年全国各地でさまざまな行事が行われます。

## 給食の歴史クイズ

第1問 日本で学校給食が始まったのはいつでしょう？

- ① 1796年（江戸時代）
- ② 1889年（明治時代）
- ③ 1914年（大正時代）

第2問 給食を始めた目的は何でしょう？

- ① 子どもの生活習慣病を予防するため。
- ② 余った食料を有効利用するため。
- ③ 経済的に恵まれない子どもを、栄養不足から助けるため。

第3問 最初の頃の給食はどのような献立だったのでしょうか？



①おにぎり・焼き魚・漬物



②すいとんのみそ汁



③コッペパン・ジャム・牛乳  
千切りキャベツ・鯨肉の竜田揚げ

(Ⓐ 1889年 Ⓑ 1896年 Ⓒ 1914年 Ⓓ 1924年)

# きゅうしょくしゅうかん こんだてしょうかい 給食週間の献立紹介

「**地元の食材を取り入れた和食献立～まるごと食べよう、愛知の恵み～**」

今年度の学校給食週間は、南ブロック(弥富市、蟹江町、飛島村)の統一献立です。この1週間は、愛知県の郷土料理や特産品がたくさん登場します。楽しみにしていただいね。

また学校給食週間にちなみ、好きだった給食のメニューや印象深い思い出などを、家族で語り合ってみてください。

24日(月)

『八杯汁』は、豆腐を使った精進料理です。あまりにおいしくてたくさん(八杯)おかわりしてしまうことから、このように呼ばれるようになったといわれています。

25日(火)

『きしめん』は、幅が広くて平たい形が特徴のうどんです。「八丁みそ」は大豆と塩を原料に他の豆みそより長い時間をかけて作られているのでコクや旨味があります。



26日(水)

『ひきすり』は、鶏肉を使ったすき焼きのことで、すき焼きの鍋の上で肉をひきするように食べたことから、この名前がついたといわれています。



27日(木)

愛知県の調味料の三河みりんや三河たまりしょうゆで味付けをした『ぶり』が登場します。また、この日はお魚チャレンジデーでもあります。冬が旬のぶりを味わって食べてください。



28日(金)

『どて煮』は、牛すじや豚のモツを豆みそで煮込んだ愛知県の郷土料理です。しっかりとした味付けでご飯とよく合うので、給食では『どてどんぶり』にアレンジしました。

## 第9回

## かがみびら 鏡開き

～家族で楽しむ和食の時間～



鏡開きとは、お正月に歳神様にお供えしていた「鏡もち」を木づちなどで小さく割り、しるこやぜんざい、雑煮などにしていただく日本の年中行事です。「切る」という言葉は、縁起が良くないため、「開く」という言葉が使われています。

年神様の力が宿った「鏡もち」を家族みんなでいただきながら、「1年間、病気をしないで元気に過ごせますように」と祈ります。

地域によっても違いがありますが、現在では1月11日に鏡開きを行うことが一般的です。ご家庭でも、鏡開きをして、家族の健康を願いましょう。

健康にすごせますように

