

食育だより



令和4年度
栄南小学校

冬休みは元気に過ごすことができましたか。早いもので、1年のまとめをする3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、感染予防に努めましょう。



1月24日～30日は、『全国学校給食週間』です！

全国学校給食週間は、学校給食の長い歴史をふり返し、学校給食の意義や役割について、理解や関心を深める週間です。そこで、学校給食の歴史をふり返し、学校給食週間に ついて考えてみましょう。



学校給食の歴史と移り変わり

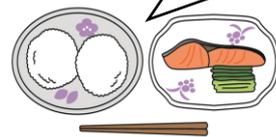
《学校給食のはじまり》

学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を出したのがはじまりとされています。その後、学校給食は全国へと広まりました。

ところが、昭和16年に戦争が起こり、日本中で食べ物が不足してきたため、学校給食は中止になりました。



はじめて出されたとされる給食



おにぎり、塩さけ、つけもの

《学校給食の再開》

昭和20年、戦争は終わりましたが、食べ物が不足していたため、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。その子どもたちを救うために、ユニセフやアメリカの支援団体から脱脂粉乳や缶詰などの物資が贈られ、これらの物資による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、東京都内の小学校で物資の贈呈式が行われました。それ以来、この日を「学校給食感謝の日」とし、翌年の昭和22年1月から、学校給食が再開されました。12月24日が冬休みと重なるため、一か月後の1月24日から30日までの一週間を「全国学校給食週間」としました。

学校給食が再開された頃の給食



トマトシチュー、ミルク(脱脂粉乳)

《現在の学校給食》

貧しい子どもたちを飢えから救うことが目的だった学校給食は、現在では役割が大きく変わり、子どもたちの心と体を育むという、役割が期待されています。また、成長期の子どもたちが自分自身で健康を考えた食事ができるように、食生活のお手本になるような「生きた教材」としての役割も担っています。



感謝して食べていますか？



みなさんのもとに給食が届くまでに、たくさんの方がかかわっています

米や野菜をつくる農家の方や魚をとる漁師の方、牛や豚、にわとりなどを育てる方や加工する方

食べ物を生産地からみんなの住んでいるところまで運ぶ運転手さんや、よい食材を選んで、注文に応じて学校まで運ぶお店の方



献立を考える栄養教諭や、給食をつくる調理員さん

給食の準備をしてくれるクラスの給食当番さん

感謝の気持ちをもって、残さず食べるようにしましょうね。



第9回 郷土料理に親しむ

～家族で楽しむ和食の時間～



1月24～30日は全国学校給食週間です。飛島村、蟹江町、弥富市では、「郷土料理に親しむ学校給食の日」というテーマで、この地域に伝わる郷土料理を給食で提供します。私たちの住む地域の郷土料理を知り、食文化を受け継いでいきましょう。

ひきずり



鶏肉を使ったすき焼きです。鍋の上で鶏肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」という名前がついたと言われています。

かきまわし



混ぜご飯です。具を煮たものをご飯をかき回して作ることから「かきまわし」という名前がついたと言われています。

煮味噌



愛知県では豆味噌が広く食べられています。煮味噌は大根や里芋などを豆味噌でじっくり煮た料理です。

きしめん



きしめんは平たい麺が特徴です。名古屋の人はせっかちなので、早くゆでられるよう平たくした、などの説があります。

画像出典:農林水産省「うちの郷土料理」