

食育だより 1月

1月の給食目標

『地域の食文化を知ろう』

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。

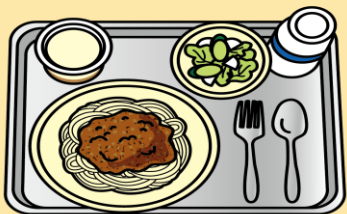
★ 昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和 25 (1950) 年度からは 1 月 24 日~30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★ 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。

「春の七草」



昭和 40 年代ごろの給食



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。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

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。

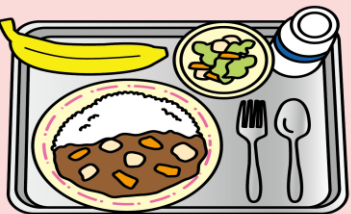
昭和 25 年ごろの給食



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 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。

新しい食文化にチャレンジしてみよう！

献立名／食品名	一人分量 単位	切り方	調理方法等
【年明け八菜うどん】			
豚モモ	25.0 g		① 昆布と煮干しで、だしをとる。 ② 豚肉に、しょうがと酒(下味用)で下味をつける。 ③ 鍋に酒を入れ、②を炒める。 ④ ③にたまねぎを加えて、さらに炒める。 ⑤ ④に①を加えて、ひと煮立ちさせる。 ⑥ ⑤が沸いたら、生しいたけ、金時にんじん、だいこん、ごぼうを加え、ひと煮立ちさせ、はくさい、豆腐を加えて、さらに煮る。 ⑦ ⑥に、こいくちしょうゆ、みりん、みりん、みりんを加えて、ひと煮立ちさせる。 ⑧ 器に温めたうどんを入れて⑦をかけてできあがり。
しょうが	0.5 g	すりおろす	
酒(下味用)	小さじ 1/2		
たまねぎ(むき)	10.0 g	薄切り	
酒	少々		
水	170.0 cc		
煮干し(だし用)	2.0 g		
だし昆布	1.0 g		
生しいたけ	5.0 g	薄切り	
金時にんじん	20.0 g	いちよう	
だいこん	20.0 g	いちよう	
ごぼう	5.0 g	ささがき	
はくさい	15.0 g	1.5cm程度	
豆腐	1/10丁	一口大	
こいくちしょうゆ	小さじ 1/2		
みりん	少々		
葉ねぎ	5.0 g	小口切り	
うどん(生)	1/5玉		

「八菜」は、「やさい」と読みます。厚生労働省の郷土料理のページにも載っていますが、まだ馴染みがないと思います。

—厚生労働省『うちの郷土料理』—

『年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに紅を添えた、紅白のめでたいうどんを年初め(1月1日~15日)に食べることで、その年の幸せを願うものです。給食の年明けうどんのレシピは、「未来を生きる香川県の子どもたちに、香川県発の新しい食文化をめざす年明けうどんを知ってもらい、家庭や地域に伝承していきたい」という思いから、2018年度の「伸びざかりの子どもたちとつくる年明けうどんプロジェクト」において、栄養教諭等の協力のもとに開発されました。』

—うどん県の県産品紹介ポータルサイト「LOVE さぬきさん」より引用—

今月は、全国学校給食週間もあるということで、地場産物や郷土料理を多く取り入れています。給食放送でも紹介するのでよく聞いてくださいね。また、新年を迎えるということで、お節料理にちなんだ献立も、たくさん取り入れています。知っている郷土料理があったり、同じだけど少し違っていたりと、いろんなことを考えながら給食を食べるのもよいですね。まだまだ寒い日が続きますが、地場産物や郷土料理を味わって食べて、寒さに負けない体にしていきましょう。

栄養教諭 小田容子