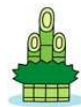


1月給食だよ!



平成28年1月
郡山市立薫小学校

毎日寒い日が続いています。空気が乾燥しているため、かぜやインフルエンザなどの感染症が流行することも考えられます。健康管理には十分気をつけていきましょう。

《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、学校給食の意義や役割についてもっと理解を深めてもらおうと、全国で様々なイベント等が行われる期間です。この機会に、学校給食について再確認してみてください。

◆◆◆◆ 学校給食の歴史 ◆◆◆◆

明治22年

【献立】おにぎり、塩鮭、菜の漬物



昭和17年ごろ

【献立】すいとんのみそ汁



昭和21年

【献立】ミルク（脱脂粉乳）、みそ汁



昭和25～27年ごろ

【献立】コッペパン、ジャム、
ミルク（脱脂粉乳）、
鯨肉の竜田揚げ、せん切りキャベツ



最初の学校給食

山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもたちのために、簡単な昼食を出したことが始まりと言われています。その後、大正時代にかけて、給食が広がっていきました。

学校給食の危機

戦争で、食べ物が少なくなっていました。

学校給食で子どもたちの栄養を支えていましたが、学童疎開により、昭和19年から一時中止されました。

戦後最初の学校給食開始

ミルク（脱脂粉乳）のはじまり

戦後、昭和21年12月24日からユニセフの救援物資により、給食が再開されました。現在は冬休み中なので、1月24日から1週間が「全国学校給食週間」となりました。

完全給食のはじまり

アメリカやララ(アジア救済連盟)などから、小麦粉が送られ、パン、ミルク(脱脂粉乳)、おかずの完全給食が、全国の小学校を対象に実施されるようになりました。

昭和40年ごろ

【献立】ソフトめんのカレーあんかけ、牛乳、甘酢あえ、果物（黄桃）、チーズ



昭和52年ごろ

【献立】カレーライス、牛乳、塩もみ、果物（バナナ）、スープ



牛乳・ソフトめんのはじまり

学校給食用飲用として、ミルク(脱脂粉乳)から牛乳へと切りかえられました。パンに加えて、ソフトめんが登場するようになりました。

ごはんのはじまり

パン、ソフトめんに加えて、ごはんが登場するようになりました。これにより、栄養バランスがより整うようになりました。

現在では、地元でとれた米や野菜などを使った給食や郷土食など、献立の種類が増え、多彩な学校給食が実施されるようになりました。「給食」は、生きた教材として、食育推進の中心的な役割を果たしています。

薫小学校では、昭和33年3月31日に給食室の工事が完了し、その後、給食が開始されました。約58年の歴史があることとなります。給食に関わってくださっている人や食べ物について、より一層伝えられる週にしたいと思います。

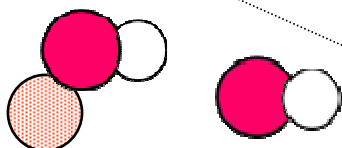
25日～29日の献立について

全国学校給食週間に合わせて、給食に関心を持ってもらえるように、昔なつかしの献立や、県内の代表的な料理・食材などを取り入れてみました。給食の歴史とともに、児童に知らせていきたいと思います。

- 25日・・・浜通りでは定番の手作り「つみれ汁」。今回は、いわしを使ってみました。
- 26日・・・昔なつかしの献立。昭和20年代の完全給食に近い献立にしてみました。
- 27日・・・中通りの郷土料理「ひき菜炒り」「みそかんぷら」、地場産物の「凍り豆腐」と「曲がりねぎ」を使ったみそ汁を入れてみました。
- 28日・・・隣国・中国の献立を採用。世界の料理を味わってください。
- 29日・・・会津地方の郷土料理「こづゆ」を入れてみました。全国的にも有名です。



26日に使われる
鯨肉＝くじら
の竜田揚げ
について



「くじら」は日本人の重要なたんぱく源として、古来より食べられてきました。高たんぱく質・低脂肪・低カロリーなどの特性を持っています。昔は、安価な食材として、給食にもよく使われていましたが、今ではなかなか貴重な食材です。しょうゆ、生姜、酒、みりんなどで下味をつけ、でん粉をからめて油で揚げた「竜田揚げ」になっています。

(イラスト出典名)

- ・門松…使い方自由自在！暮らしに役立つイラスト・カット集～年中行事編～
- ・全国学校給食週間枠…食育に役立つ給食ニュース縮刷活用版 給食ニュース大百科 2009
- ・食缶…食育のイラスト2給食と栄養 ・昔の給食写真…学校給食要覧 より