

1月 給食だより

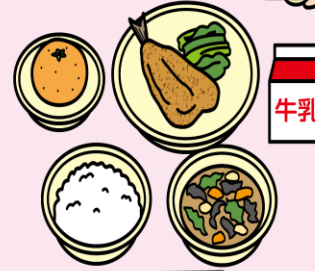
ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅうかん

1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から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給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

※全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割等を皆さんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしてほしいと思います。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年  私立忠愛小学校で提供されるとされる給食	戦後（昭和20~30年代）  支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食	現在  地域の旬の食材を使い、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食
---	---	---

バラエティーに富んだ「お雑煮」

新年の始まりとなるお正月には、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて1年の無事を祈る習慣があります。ご存じのように、お雑煮は地域等によって異なり、使う食材、味つけ、もちの形、調理法など、実に様々です。

岩手県 （三陸沿岸北部地域） くるみ雑煮 しょうゆ味の汁に、サケや凍り豆腐、根菜類、焼いた角餅を入れる。餅は取り出して「くるみだれ」を付けて食べる。 	宮城県 （仙台地域） 仙台雑煮 焼きハゼのだしに、大根・人参・ごぼうを細切りにして湯通しした「引き菜」と、せり、いくら、焼いた角餅を入れる。だしをとった焼きハゼものをせる。 	千葉県 （上総地域） はば雑煮 焼いたりゆでたりした角餅をお椀に入れて、カツオだし、はばのり、青のり、カツオ節をたっぷりかける。 
愛知県 雑煮 しょうゆ味の汁に、焼かない角餅と伝統野菜の「餅菜」、鶏肉を入れる。餅菜は小松菜に似ている野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。 	大阪府 白味噌雑煮 白味噌仕立ての汁に、焼かない丸餅、大根、人参、里芋などを入れる。野菜は「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担ぎ、輪切りにする。 	島根県 （東部地域） 小豆雑煮 小豆を煮た汁に、焼かない丸餅を入れる。元日には岩のり入りの「すまし雑煮」を食べ、翌2日に「小豆雑煮」を食べる地域もある。 
山口県 （萩市） かぶ雑煮 しょうゆ味の汁に、丸餅、みつ葉、かぶ、細く切ったスルメや昆布を入れる。 	香川県 あんもち雑煮 白味噌仕立ての汁に、輪切りにした大根、金時人参、豆腐、甘いあんこ入りの丸餅を入れる。最後に青のりを振りかけて食べる。 	福岡県 （博多地域） 博多雑煮 焼きアゴのだしに、ブリ、丸餅、伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、里芋、人参、大根、椎茸などを入れる。 

沖縄県にはお雑煮を食べる食文化はなく、豚肉の内臓を使った「中身汁」を食べます。

