

# 給食だより 1月

今年もよろしくお願いします

いよいよ今年度も残すところ3か月を切りました。引き続き、おいしく安心・安全な給食作りを心がけたいと思います。

## 地域や家庭によって違う「雑煮」

お正月に食べる雑煮の歴史は古く、始まりは平安時代といわれています。餅は古くから農耕民族である日本人にとって、お祝い事や特別な日に食べる食べ物でした。年神様にお供えしたその土地の産物と一緒に煮込み、元旦に食べたのが始まりと言われています。



関西地方の雑煮は特に京都が有名です。白みそ仕立てが多く、近畿を除く西日本と関東では、すまし汁仕立てが多いです。出雲地方では、小豆雑煮と呼ばれる「ぜんざい」のような見た目の

雑煮を食べたり、岩手では「くるみ雑煮」という、いう、くるみを擦ったものに砂糖やしょうゆで味付けしたタレを添え、餅を付けて食べる雑煮があります。餅の形も、関西では丸餅、関東周辺や寒冷地では角餅が多い傾向にあるそうです。みなさんは、どんな雑煮を食べていますか？

## 雑煮文化がない地域もあるんです

沖縄県は雑煮文化がなく、正月や祝い事には「中身汁」(豚肉の内臓を使ったすまし汁) や「ソーキ汁」(豚の骨付きあばら肉 <ソーキ> を使ったすまし汁)などの豚肉料理が主流です。

**1年間の総まとめとなる3学期。普段から手洗いやうがいなどをしっかり行い、感染症を予防し、健康管理に注意しましょう。**

都立農産・南葛飾高等学校グループ

1/24～1/30全国学校給食週間です！

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学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに昼食、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しました。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。

子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。

平成20(2008)年には、学校における食育推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました。 (2009年4月1日施行)。