

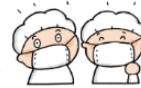


給食だより 1月号



1月24日～30日は全国学校給食週間！

1月には全国学校給食週間があります。いつも食べている給食の始まりや歴史を知って、給食の役割を考えてみましょう。全国学校給食週間には、昔懐かしのメニューも登場します！



学校給食の移り変わり

一例

明治22年



- ・おにぎり
- ・塩さけ
- ・菜の漬物

昭和22年



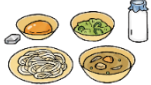
- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・トマトシチュー

昭和25年



- ・コッペパン
- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・ポタージュスープ
- ・コロッケ/キャベツ

昭和40年



- ・ソフト麺/カレーあん
- ・牛乳
- ・あえもの
- ・果物(黄桃)
- ・チーズ

昭和52年



- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・野菜の塩もみ
- ・スープ
- ・果物(バナナ)

給食の始まり

学校給食の始まりは明治22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られない子供たちに、昼食を無償で提供したのが始まりと言われています。



戦争と給食

全国に広まった給食でしたが、戦争による食料不足などの影響で、給食を中断する学校がたくさんできました。戦争終了後、アメリカのLARAから贈られた物資を使い、昭和22年1月から学校給食が全国で再開しました。

給食再開に力を貸してくれた団体(LARA)への感謝の気持ちから、給食開始を記念し、学校給食週間が設けられました。

コッペパン

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パンを使った給食が始まりました。当時は「コッペパン」が定番で、コッペパンを美味しく食べる工夫の一つとして、「あげパン」が誕生したと言われています。

ソフト麺

関東地方などでは、「ソフト麺」が給食に登場しました。

米飯給食

それまでの学校給食の主食は、パンや麺類が中心でしたが、昭和51年から、正式に米飯が導入されるようになりました。この頃から、給食にカレーライスが登場するように！

1年の始まり1月は、伝統行事がいっぱい！

1月は、伝統行事が盛りだくさんです！いくつかご紹介します^^

■1月1日 正月

お節料理は「12月のうちに作り上げ、年明けはお節料理を食べながらゆっくり過ごす」ためにできたとも言われています。また、お節料理ひとつひとつにも、意味や願いがこめられています。

例えば…

黒豆→「まめに働く(勤勉、健康)」、昆布→「喜ぶ(よろこんぶ)」で縁起よ



■1月7日 人日の節句(別名:七日正月、七草の節句)

「七日正月」とも言い、朝食に七草をいれたおかゆを食べてお祝いします。この日に七草がゆを食べるのは「正月のごちそうで疲れた胃腸を休ませる」のにも都合がよく、昔からの知恵を感じさせる行事のひとつでもあります。

「せり なずな ごきょう はこべら ほとけのざ すずな すずしろ これぞ七草」

■1月11日 鏡開き

鏡餅を割って食べ、一家の円満と繁栄を願う行事。ここでは(お餅を)「切る」、「割る」という忌み言葉を避け、よりめでたい「開く」という言葉を使います。

お餅を…



✗「切る」「割る」

不吉なことを連想させる

○「開く」

杖広がり meaning 縁起がよい



給食室からこんにちは！

～ 昔は盛んだった鯨メニュー ～



今月は「鯨の竜田揚げ」が登場します！普段は食べない食材に驚いた人もいるかもしれませんが、かつて日本の給食では「鯨」は定番メニューでした。今は捕鯨の制限もあり流通量は多くないですが、当時、鯨はたくさん獲れる安価な食材として重宝されていました。このように、時の流れとともに獲れる食材も、食材の価格も移り変わります。「今食べているものが、食べられなくなる時が来るかもしれない！」と言うのは大げさですが、これをきっかけに「今ある食材を大切にしよう」と思ってもらえたら嬉しいです。