



食育だより



令和5年度
十四山西部小学校

冬休みは元気に過ごすことができましたか。早いもので、1年のまとめをする3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、感染予防に努めましょう。



1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です！

全国学校給食週間は、学校給食の長い歴史をふり返り、学校給食の意義や役割について、理解や関心を深める週間です。そこで、学校給食の歴史をふり返り、学校給食週間について考えてみましょう。

《学校給食の歴史と移り変わり》

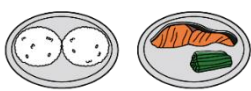


学校給食は明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってくるのができなかった子どもたちのために、昼食を出したことがはじまりとされています。その後、学校給食は全国へと広まりましたが、第二次世界大戦により日本中で食料が不足してきたため、昭和18年頃、学校給食は中止になりました。昭和20年、戦争は終わりましたが、日本は食料が不足していたため、栄養不足の子どもがたくさんいました。その子どもたちを救うために、ユニセフやアメリカの支援団体から脱脂粉乳や缶詰などの物資が贈られ、昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。その時の感謝の気持ちを忘れないために、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、12月24日が冬休みと重なるため、一か月後の1月24日から30日までの一週間を「全国学校給食週間」としました。

昔の給食を紹介します！



明治22年ごろ



おにぎり、塩さけ、
つけもの

昭和22年ごろ



トマトシチュー、
ミルク（脱脂粉乳）

昭和25年ごろ



コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、
カレーシチュー

貧しい子どもたちを飢えから救うことが目的だった学校給食は、現在では役割が大きく変わり、子どもたちの心と体を育むという、役割が期待されています。また、成長期の子どもたちが自分自身で健康を考えた食事ができるように、食生活のお手本になるような「生きた教材」としての役割も担っています。



～『全国学校給食週間』中の献立から紹介します！～

今年も、愛知県や海部地区で昔から食べられている料理や、地域の農畜産物を使った料理がたくさん登場します。その中から一部を紹介します。



◇24日(水) 【ひきずり】 鶏肉のすき焼きのことで、鍋のふちからずるずるひきずりながら食べる様子から、この名がつけました。

◇25日(木) 【八丁みそシチュー】 八丁みそは、江戸時代に愛知県岡崎市で作られた豆みそです。国が定めた基準を満たした豆みそだけが「八丁みそ」と名乗れます。

◇26日(金) 【かきまし】 炊いたご飯に具を混ぜた『混ぜご飯』で、「かきまわし」とも呼ばれます。お祝い事や法事など、人が集まる時に食べられていました。

◇29日(月) 【きしめん】 うどんに比べ、幅が広く薄いめん、で、「名古屋きしめん」と呼ばれるほど、愛知県の名物のひとつになっています。

【煮和え】 海部地区の郷土料理のひとつで、材料を甘酢で煮たものです。保存ができるので、たくさん作っておいて、少しずつ食べたそうです。

◇30日(火) 【愛知野菜のぎょうざ】 この地域の愛西市で栽培されている「れんこん」をはじめ、愛知県内で育てられた豚の肉を使ったぎょうざです。

【蒲郡みかんゼリー】 愛知県の蒲郡市で栽培されている「温州みかん」の果汁を使ったゼリーです。

ちさんちしょう 地産地消

～食ではくむ
ゆたかな心～



「地産地消」と書いて「ちさんちしょう」と読みます。「地」は地元・地域、つまりみなさんが今住んでいるところのこと、「産」は作ること、「消」は食べることで、「地産地消」というのは、みなさんの地元で作られたものを、地元で食べる取組のことをいいます。

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ ちさんちしょう 地産地消のよいところ ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

旬の時期に収穫して、すぐに食べることができるから、新鮮でおいしいです。

作っている人の顔が見えるから安心です。

地域の農業や産業の活性化につながります。

輸送にかかるエネルギーが少ないから、環境にやさしいです。



地域の産業や食文化を知るきっかけになります。