

給食だより

1月号

沼津市立第三中学校共同調理場

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。



1月24日～30日は 全国学校給食週間です！ 学校給食について知ろう！



学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889（明治 22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

<p>明治 22 年ごろ</p> <p>おにぎり 塩ザケ 漬物</p>	<p>大正 12 年ごろ</p> <p>五色ごはん 栄養みそ汁</p>	<p>昭和 17 年ごろ</p> <p>すいとんのみそ汁</p>
--	--	---

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946（昭和 21）年に、アメリカの LARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年 1 月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950（昭和 25）年度からは冬季休業と重ならない 1 月 24 日～30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



<p>昭和 22 年ごろ</p> <p>ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー</p>	<p>昭和 27 年ごろ</p> <p>コッパン ミルク（脱脂粉乳） 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム</p>
--	--

昭和25年に、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に



1954（昭和 29）年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

<p>昭和 40 年ごろ</p> <p>ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃</p>	<p>昭和 51 年ごろ</p> <p>カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵</p>
--	--

昭和30年代後半には脱脂粉乳が牛乳へと切り替わり、パンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。

給食レシピ

カリフローレのソテー

＜材料＞（4人分）

- ・ほうれん草 ……60g
- ・ホールコーン ……60g
- ・カリフローレ ……60g
- ・バター ……4g
- ・塩 ……少々
- ・こしょう ……少々

＜作り方＞

- ① ほうれん草は3cm幅に切り、下茹でしておく。カリフローレは食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにバターを入れ、ホールコーンとカリフローレを炒める。
- ③ ほうれん草を加えて一緒に炒める。
- ④ 塩とこしょうで味を調える。