



1月食育だより



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、各地へ広まっていきましたが、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。

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

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。



昭和 22 年ごろ	昭和 27 年ごろ
ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	コッペパン 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

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「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。それから、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。

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

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

寄宿舎 ～食に関する取り組み～

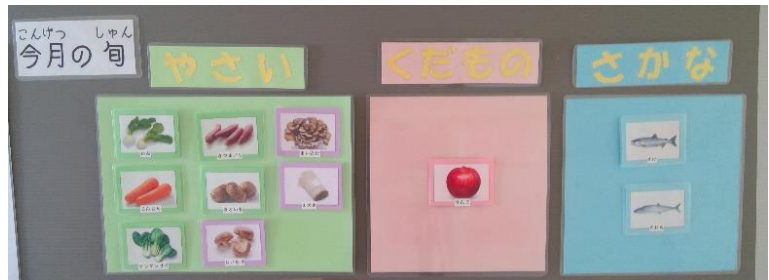
今年度は「旬の食材に触れる」ことをテーマにしています。各舎生、担当月を決めてその月の舎食担当職員と一緒に旬の食材を使用したメニューを考え、実際に舎食のメニューとして提供してもらっています。自分が考えたメニューを実際に食べることで、食に関しての関心が向上するとともに、様々な食材の旬の時期を知ることや、旬の時期の味の違いなどを知る機会になるよう取り組んでいます。



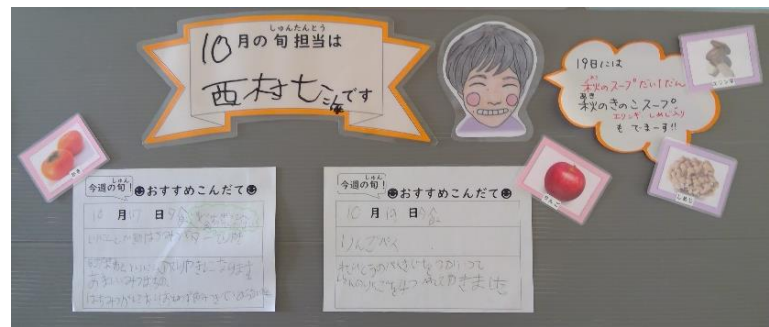
毎週の献立掲示

毎月の旬の食材の掲示

17 (月)	今日の夕食 鶏肉と柿のはちみつバター照焼 ・ブロッコリーのごま和え ・キャベツスープ(キャベツ、豆乳、じゃがいも)	今日の朝食 ・八宝菜(えび、えび、いか、うずらのたまご) ・火炙り ・春雨スープ(春雨、コン、青ネギ) ・杏仁豆腐
18 (火)	きのこのソテー(しめじ、まいたけ) ・れんこんのサッパリ和え ・キャロットスープ(人参、えのき、いも) ・みかん汁	今日の夕食 ・カルボナーラ ・コールスローサラダ ・秋のきのこのスープ(しめじ、まいたけ) ・りんごパイ
19 (水)	明日の朝食 ・月夜バラ大根 ・枝豆サラダ ・みそ汁(おろし、かぼちゃ、みょうろ) ・ぶりかけ	今日の夕食 ・肉団子のケチャップ煮 ・フレンチサラダ ・里芋菜スープ(じゃがいも、えのき、ミニトマト) ・ミニゼリー
20 (木)	今日の夕食 ・肉団子のケチャップ煮 ・フレンチサラダ ・里芋菜スープ(じゃがいも、えのき、ミニトマト) ・ミニゼリー	今日の朝食 ・カルボナーラ ・コールスローサラダ ・秋のきのこのスープ(しめじ、まいたけ) ・りんごパイ
21 (金)	今日の夕食 ・肉団子のケチャップ煮 ・フレンチサラダ ・里芋菜スープ(じゃがいも、えのき、ミニトマト) ・ミニゼリー	今日の朝食 ・カルボナーラ ・コールスローサラダ ・秋のきのこのスープ(しめじ、まいたけ) ・りんごパイ



“旬” 献立の掲示



“旬” 献立 相談の様子



“旬” メニューの実食



6月 夏みかんゼリー

7月 なす入り
豚肉の生姜焼き



9月 冬瓜スープ

10月 アップルパイ

