

ながくての給食

令和5年度 3学期号

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大磐寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、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いました。



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21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは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29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。



昭和40年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和22年ごろの給食



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。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食



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。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和50年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。



立春を迎えると暦の上では春ですが、まだまだ寒い日が続いています。インフルエンザやノロウイルスなどの感染症の流行も心配です。ちょっとした油断で体調を崩さないよう、「手洗い・うがい・栄養バランスの整った食事・じゅうぶんな睡眠」を心がけ元気に過ごしましょう。

1月24日から30日は**学校給食週間**でした！

長久手市では、郷土料理や、愛知県や長久手市でとれた農水産物を使って、給食を作りました。

『学校給食週間』とは？

1月24日から30日は「学校給食週間」でした。学校給食は、明治22年に、山形県で始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争により中断され、戦後は食糧が不足し、子どもたちの栄養状態は悪化しました。日本の子どもたちの様子を知り、世界各国から支援の食糧が届けられ、学校給食は再開されることになったのです。

学校給食週間は、世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。この1週間の各校での給食週間に関する活動を通して、食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々の思いに感謝していただくことができたとと思います。

1月24日(水)の献立

**ごはん・牛乳・手巻きのみ
手巻き天むす・はいはいづけ・豚汁**



天むすとは、小さいえびの天ぷらを詰めたひと口大のおにぎりです。三重県の天ぷら屋が発祥と言われていますが、それが、名古屋の店へ伝わり、今では名古屋名物として有名になりました。

ぷりっとしたえびの食感を楽しめたのではないのでしょうか。



給食委員会の児童生徒がPRした学校もありました。

1月25日(木)の献立

**五目きしめん・牛乳
といてんぷら・フロッコリーのおひたし**



きしめんの名前の由来について知っていますか。

昔、平たいうどんの上に、「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きじめん」となり、それが、現在の「きしめん」と呼ばれるようになったそうです。平たいめんは、すぐにゆでられるので、せっかちで待つことが苦手とされる愛知県の人々にすぐに気に入られたようです。

1月29日(月)の献立

**ごはん・牛乳
さば八丁みぞ煮・ちぐさあえ
といてんぷら・はくさいの煮こみ汁**



さば八丁みぞ煮に使われている「八丁みぞ」は、江戸時代に愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八丁(約870m)の場所にある八帖町(はっちょうちょう)で作りはじめた豆みそです。さばの魚臭さをみその風味で、おいしく食べることができます。骨ごと食べることができるように調理されていましたね。

1月26日(金)の献立

**ごはん・牛乳・コーヒーマル
厚焼き卵・鉄火みそ・よしの汁**



鉄火みそは、赤みそにいり大豆や野菜、香辛料などを混ぜ、加工したもので昔から保存食として伝えられている料理です。赤みそは、大豆・塩・水のみを主原材料とし、長い熟成期間を経て作られることから、みその中でも特に栄養価が高く、深いコクがあります。愛知県には、味噌おでん、味噌煮込みうどん、どて煮など赤みそを使った料理がとても多く、県民に親しまれています。

1月30日(火)の献立

**五目ごはん・牛乳、
にぎすフライ
さわにわん・お米のタルト**



にぎすフライは、愛知県三河湾でとれたにぎすをフライにしました。にぎすは、きすに似ていますが、別の種属の魚でさっぱりした味が特徴です。お米のタルトは、皆さんからのリクエストが多いデザートです。長久手市産のお米の粉をタルト製造工場に送って作ってもらっています。お米の粉は、タルトの生地とクリームの両方に使われています。