

母ながくての給食

令和2年度 3学期号



あけましておめでとうございます。早いもので、今の学年で過ごすのもあとわずかになりました。

小学1年生も時間内に給食を食べることができるようになってきました。

中学3年生にとっては、9年間の小中学校生活で毎日食べていた給食がおしまいになります。卒業後は、給食を食べる機会も少なくなるでしょう。この9年間で振り返り、長久手の学校給食の味を忘れないように、味わって食べてもらえるとうれしいです。

がっ か がっ にち 1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です



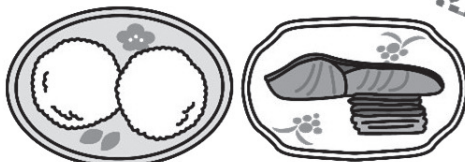
がっ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなってしまいました。



明治22年 (1889年)



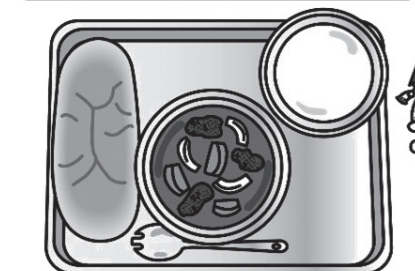
おにぎり 塩ヅケ 漬物

忠愛小学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和25年 (1950年)



パン ミルク カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



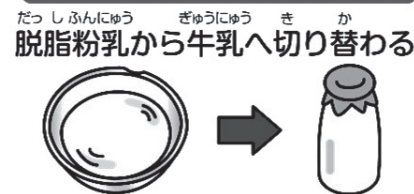
昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。

昭和38年 (1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

昭和39～43年 (1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年 (1976年)



米飯給食が正式に始まる

社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。



がっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間です

おやこ いっしょ
親子と一緒に
よ 読みましょう

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん がっ か にち には、あいちけん
全国学校給食週間（1月24日～30日）には、愛知県
ながくてし のうさんぶつ あいちけん きょうどりょうり と い
や長久手市でとれた農産物、愛知県の郷土料理を取り入れ
ています。たの 楽しみにしててください。

25日 (月) の献立

ごもく ぎゅうにゅう
五目ごはん 牛乳
にぎすフライ
わかめ汁 お米のタルト

にぎすフライは、愛知県の海でとれた
にぎすをつか 使いました。衣に混ぜてある
あお 青のりも愛知産です。

26日 (火) の献立

ごはん ぎゅうにゅう
ごはん 牛乳
ひきずり 真菜のごまあえ
ミニトマト

ひきずりは、鶏肉が入ったすき焼きの
ことで、鍋から具材を「ひきずって」
食べたことから名づけられました。
なごや 名古屋コーチンを使用します！

27日 (水) の献立

ごはん ぎゅうにゅう
ごはん 牛乳
煮みそ 梅おかかあえ
みかん

煮みそで使用する八丁みそは、江戸時
代に愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八
丁（280m）の場所にある八丁村でつ
くりはじめた豆みそです。

28日 (木) の献立

ごもく ぎゅうにゅう
五目きしめん 牛乳
フロッコリーのおひたし
ちくわの磯辺揚げ

きしめんは、薄くて平たい麺を使用し
たうどん料理で、名古屋市の名物です。
現在の愛知県刈谷市で作られたものが、
きしめんの先祖という説が有力です。

29日 (金) の献立

ごはん ぎゅうにゅう
うなぎまぶしごはん
きゅうりとわかめの酢の物
さわにわん

うなぎまぶしごはんのうなぎは愛知県産です。
良質な脂と柔らかな皮が特徴です。
うなぎは久しぶりに給食に登場します。

ながくてし
長久手市はここです



つた きょう どりょう り 伝えよう！ 郷土料理

- 郷土料理とは、各地域の産物を使い、その地域独特の調理法で作られ、風土にあった食べ物として食べられてきたものです。
- 郷土料理は、その土地の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。
- 先人の知恵がつまった郷土料理は、これからも受け継いでいきたいですね。
- 給食週間に、「煮みそ」「ひきずり」「きしめん」などが登場します！

きょう ど りょう り 郷土料理 3 択 クイズ

レベル★=かんたん
 レベル★★=ちょっとむずかしい
 レベル★★★=とってもむずかしい

Q1

レベル★

きょう どりょう り りょう り
「郷土料理」とはどんな料理でしょう？

- ① 江戸時代に作られた料理
- ② 地域で伝えられてきた料理
- ③ お祭りのときだけ食べる料理



Q2

レベル★★★

あおもりけん きょう どりょう り
青森県の郷土料理で、ウニとアワビの
おすい物のことを、何というでしょう？

- ① りんご煮
- ② みかん煮
- ③ いちご煮



Q3

レベル★★★

わかやまけん きょう どりょう り
和歌山県の郷土料理「めはり
ずし」は、ご飯を何の葉で包
んだものでしょう？

① こまつな 小松菜



② たかな 高菜



③ のざわな 野沢菜



Q4



レベル★★

さつまいもとあんこが入った「いきなりだ
ご」という熊本県の郷土料理、どうしてこの
名前がついたのでしょうか？

- ① 簡単に作れるおだんごだから
- ② いきなり食べてもものに
つまらないから
- ③ 「いきなり」という種類の
さつまいもを使うから



Q5

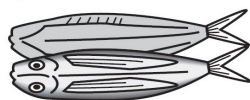
レベル★

つぎ く あ まちが
次のうち、組み合わせが間違っているのはどれでしょう？

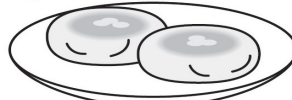
① ひつまぶし—愛知県



② くさや—佐賀県



③ おやき—長野県



Q1 ② (汁の中で丸まったウニが野いちごのように見えることから)
 Q2 ③ (ウニとアワビのある高菜漬の葉で包む)
 Q3 ④ (熊本の方言で「いきなり」は簡単に、
 「だご」はだんごのことです)
 Q4 ② (<さや>は、東京都の伊豆諸島で作られる葉の干物)
 Q5 ③ (おやきは、長野県)