

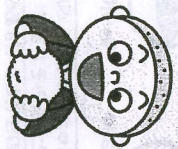


1月、パタパタ通信

つらしん

令和5年1月
芦北町学校給食センター

新年を迎え、早いもので1年のまとめの3学期が始まりました。今年も心や体を満たし、食を通して学びを深める、おいしい給食をめざします。さて、1月24～30日は全国学校給食週間です。今月のパタパタ通信では、学校給食のあゆみについてまとめました。



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）にある大富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。大富寺のお坊さんか家長が食事やお茶を回ってお茶を啜え、いたいた米や野菜、お盆を使って、賢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、各導入広まってきたが、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。



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（フジヤ 支援公認団体）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。

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まいりました。

芦北高校生が考えた 野菜のおいしさを伝えたいメニュー

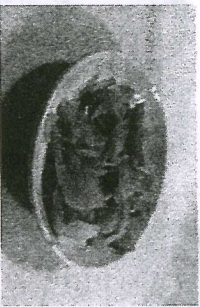
児童生徒のみなさんに、もっと野菜を好きになってもらいたいと思い、芦北高校の1年生が考えた「野菜のおいしさを伝えたいメニュー」を1月の献立より実施しています。どのメニューにも「児童生徒のみなさんに野菜をおいしく食べてもらって健康な体づくりに役立ててもらいたい」という願いが込められています。

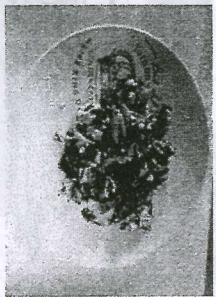
1月1日と1月31日の「野菜のおいしさを伝えたいメニュー」の紹介

作成者 芦北高校1年 林業科 川畑秀飛さん

作成者 芦北高校1年 林業科 内徳玲奈さん



材料名	分量	作り方	写真
にんじん	1/4本	①ごま油をフライパン全体になじませ、にんじん、たまねぎを炒める。 ②しょうゆ、にんにく、みそ、ケチヤツツを混ぜ合わせておく。 ③にんじんが箸をさせるくらい柔らかくなったらキヤベツ、えのきを入れさらに炒める。 ④キヤベツがしんなりしてきたら②を加え、全体的に味をなじませる。 ⑤火を止めて完成。	 <p>児童生徒に伝えたいこと ごま油を使っているので香りもよく、にんにくによるアウセツも効いています。濃い目に味付けしてあるので、野菜が嫌いな人でも食べられると思います。</p>
キヤベツ	1/8個		
たまねぎ	1/4個		
えのき	1/3		
しょうゆ	小さじ1/2		
にんにく	小さじ1/4		
みそ	小さじ1		
ケチヤツツ	小さじ1		
ごま油	小さじ2		

材料名	分量	作り方	写真
枝豆	適量	①乾燥ひじきをもどす。 ②豆腐の水切りをする。 ③にんじんをみじん切りにする。 ④油揚げを切る。 ⑤豆腐を除く材料を炒め合わせる。 ⑥しんなりしてきたら、豆腐を崩しながら入れる。 ⑦調味料を入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。	 <p>児童生徒に伝えたいこと ひじきには、成長期にたくさんとってほしいカルシウム、豆腐には疲労回復を促進してくれるタンパク質が含まれています。部活で疲れたときなどに食べたいです。</p>
にんじん	大きじ1/2		
ひじき	100g		
木綿豆腐	1/2		
油揚げ	大きじ1/2		
しょうゆ	大きじ1/2		
砂糖	大きじ1/2		
みりん	大きじ1/2		
酒	大きじ1/2		
だし	少々		
ごま油	適量		

なぞときに挑戦!



この食べものはなに?

右の絵は、どんな食べものをあらわしているでしょうか？の3つの絵をヒントに、に食べものの名前を書きましょう。これは、江戸時代には楽しまれていた「判じ絵」というなぞときをヒントにしています。



判じ絵1 = ひじき



判じ絵2 = 枝豆

① =

② =

③ =

漢字で書いてみて!



- こたえ
- ① トマト・胡
 - ② 1/4杯
 - ③ 白菜・漢字の目から「白」