

令和6年(2024年)



給食だより 1月



今月の給食目標は、
「給食の意義について考えよう！」

休み明けは、体のだるさを感じたりする人が多くなります。早寝・早起き・朝ごはんなどで生活リズムを整え、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！

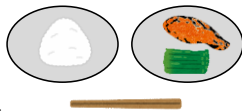


学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在は鶴岡市）の忠愛小学校でお弁当を持ってこれない子どもたちのために昼食を出したことが始まりです。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。

「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたものです。昔の給食について学んだり、おうちの人に給食の思い出などを聞いて、今の給食とどのような違いがあるのか、考えてみましょう。



明治22年 ⇒ 学校給食の始まり
(1889)



山形県の小学校で、昼食が提供された。

昭和17年 ⇒ 戦争による食料不足
(1942)

太平洋戦争が始まると、食料が不足していった。全国的に給食が中止され始めた。



すいとのみそ

昭和21年 ⇒ 戦後、給食の再開
(1946)

脱脂粉乳や缶詰など、支援物資を使った給食。ミルクは、脱脂粉乳に砂糖などを加えたもので、苦手な人が多かったそう。



昭和25年 ⇒ パンとミルクとおかずの給食
(1950)

アメリカ合衆国から支援された小麦粉を使って作られたコッペパンが登場した。



昭和30年代 ⇒ くじら肉のメニューの登場
(1955～)

当時、値段の安かったくじら肉がよく使われた。

昭和40年代 ⇒ ミルクから牛乳へ
(1965～)

徐々に、ミルクから牛乳へ代わっていった。



昭和51年 ⇒ 米飯給食の開始
(1976)

月に数回しかできなかったが、パンだけの時と比べ、メニューが増えた。



令和6年 ⇒ 現在、学校給食は食育の一環に！
(2024)

子どもたちの栄養を改善するために始まった給食ですが、日本が豊かになると食生活の乱れや生活習慣病の増加などが問題になってきました。今では、栄養バランスを考えたり、さまざまなことを学んだりするお手本として、給食が提供されるようになりました。



1月24日から30日の給食で、昔の給食を参考にしたものや郷土料理、地場産物を使った料理が登場します。

1月11日(木)は、「鏡開き」です。

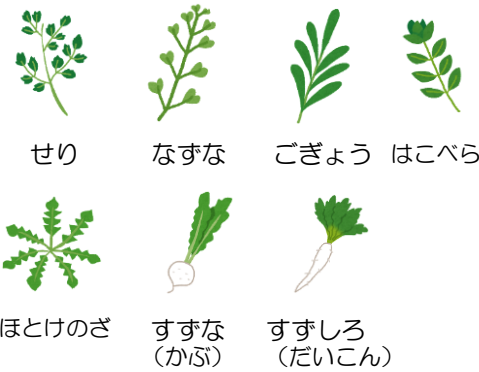


「鏡開き」とは、歳神様にお供えていた鏡もちを下げて、おしるこなどにして食べ、家族の健康や幸福を願います。

「七草がゆ」とは、



1月7日に食べられる、春の七草が入ったおかゆのことです。七草がゆを食べる風習は、江戸時代から続いています。一年の無病息災を願ったり、年末年始のごちそうで疲れた胃腸を休めたりといった思いが込められています。



せり なすな ごぎょう はこべら



ほとけのざ すすな(かぶ) すすしろ(だいこん)

春の七草

ふるさとくまさんテ一紹介 今月は、29日(月)です。
今月の地域は、「宇城」です！

「びりんめし、白玉団子汁」

びりんめしは、食べものがあまりなかったころ、肉の代わりに豆腐で作ったませご飯で、三角町の郷土料理です。給食では、子どもたちの嗜好と栄養バランスを考えて、とり肉も使います。豆腐を炒めるときに、「びりんびりん」と音がするので、この名前がつけました。

びりんめし →



しらたまもち →



しらたま団子汁には、しらたまもちを入れました。小川町は、おいしい水があり、白玉もちの原料である、もち米の産地です。