

食育だより 1月

2024年
荒尾市・長洲町学校給食センター

今月の給食テーマ

給食に感謝しよう～学校給食のあゆみ～

あけましておめでとうございます。冬休みは、楽しく過ごせましたか？寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、インフルエンザや風邪などの感染予防に努めましょう。

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。山形県の大督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、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 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 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 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

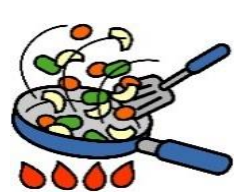
★ 子どもたちを取り巻く食環境が変化の中で、平成 17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成 20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009 年 4 月 1 日施行)。

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。

作ってみませんか? 今月の献立から... 「びいん飯」

【材料 4人分】

- ごはん 4人分
- サラダ油 適量
- 鶏肉こま切れ 12g
- 酒 小さじ1
- ごぼう 20g
- 人参 12g
- 絞り豆腐 80g
- 油揚げ 20g
- A ●砂糖 小さじ1
- 濃口醤油・薄口醤油 各大さじ2/3



【作り方】

- ① ごはんは水分をやや少なめに炊く。
- ② ごぼうはささがき。人参は千切り。絞り豆腐は手でつぶしておく。油揚げは熱湯で油抜きをし、短冊切り。
- ③ 鍋に油を熱し、鶏肉を炒め、酒をふる。よく炒めたら皿に取り出しておく。再び油を熱し、ごぼう・人参を炒め、火が通ったら油揚げを入れる。Aで調味し、取り出しておいた絞り豆腐を入れて味を調える。
- ④ ごはんにまぜて、できあがり。

