

食育だより



令和6年1月

河江小学校 文責

*河江小では、1月22～26日までを給食週間としています。

1月24日
～30日

全国学校給食週間

◆学校給食のはじまり

皆さんが毎日食べている「学校給食」。その始まりは明治22年、山形県鶴岡町（現在は鶴岡市）にある私立忠愛小学校で、家庭が貧しくお弁当を持ってこれない子どもたちのために無料で食事を提供したことからといわれています。その後、全国で実施されるようになりましたが、戦争による食料不足で中止されてしまいました。

明治22年



◆全国学校給食週間とは

戦争が終わり、子どもたちの栄養不足を改善するために、外国などからの援助で給食が再開されました。昭和21年12月24日に新しい学校給食が始まったことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに入ってしまうため、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることが決まりました。



◆学校給食の役割

日本で学校給食が始まったのも、戦後再開されたのも、子どもたちを飢えから救うためでした。しかし現在では、食べることが困難だったころから大きく変わり、偏った栄養摂取をはじめ、肥満や生活習慣病の増加など、子どもたちの健康状態が心配されることから、バランスの良い食事のお手本として、学校給食は“生きた教材”の役割を担っています。



◆昔の給食には、どんなものが出ていたのでしょうか？

【主食】

●コッペパン

エネルギーを補うため、大きなコッペパンが定番でしたが、食べきれないという声もありました。揚げて、砂糖やきな粉をまぶした“揚げパン”は、今でも人気があります。（昭和25年ごろ～）

●ソフトめん

うどんとスパゲッティの間のようなめん、ミートソースやあんかけなどをかけて食べました。（昭和38年ごろ～）

※「ご飯（米飯）」が本格的に出るようになったのは、昭和50年代以降です。



【飲み物】

●ミルク

牛乳ではなく、牛乳から脂肪分を除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えて温めたもの。栄養はありましたが、独特においと味で、あまり人気がありませんでした。（昭和20～30年代）

【おかず】

●クジラ料理

昔は価格が安かったため、よく登場しました。悪くて臭いが強いので、食べやすいよう工夫して料理されました。（昭和20～50年代）



河江小の給食

ふるさとくまさんデー（毎月）



熊本県内の郷土料理や地域の産物を使用した献立を実施

小川町郷土料理「みょうがまんじゅう」



宇城市産「れんこん」

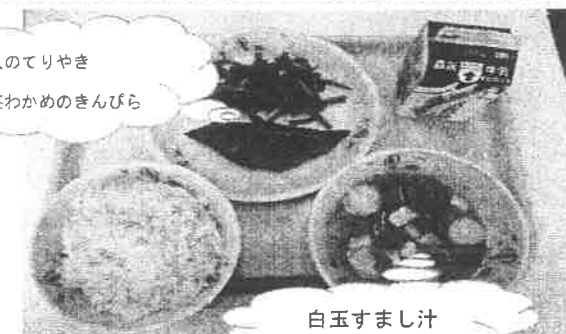


ま・ご・わ・や・さ・し・い和食の日（毎月）

行事食 9月 十五夜こんだて

魚のてりやき

茎わかめのきんぴら



白玉すまし汁



くりごはん 里いものみそ汁

給食に使われている食材

牛乳 熊本県産100%の牛乳。

米 宇城市産米。

パン 国産小麦粉と県産小麦粉（米粉）を使用。

その他の食材 小川町産、熊本県産の食材を中心に使用。

献立作成にあたって

- ・幅広い食材を使う。
- ・旬の食材や地場産物の活用。
- ・和食の食材を積極的に取り入れる。
- ・うす味でおいしく。等

おいしく食べて学ぶ 給食は「生きた教材」

学校給食は栄養のバランスのとれた食事によって、子どもたちの心身の成長を支えると共に、望ましい食事のとり方や地域の食文化、食事のマナー等を学ぶ「生きた教材」です。

毎日の給食は、子どもたちの楽しみの時間の一つでもあります。その中で、おいしく食べながら食べ物に興味や関心を持ち、将来の健康づくりに繋げていくことが学校給食のねらいです。