



# 1月給食だより



2022年1月 本渡学校給食センター 文責：稲田

## あけましておめでとございます



2022年がスタートしました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。今年もみなさんが健康で元気に過ごせるよう、栄養満点のおいしい給食を作っていきます。どうぞよろしくお願い致します。

## ～学校給食週間の献立～

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。本渡学校給食センターでは、1月24日から28日の1週間で学校給食週間の献立を実施します。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知る良い機会にしましょう！

- 1月24日 『人気No.1メニュー』牛乳、ポークカレー、チキンナゲット、かわりあえ  
…日本のソウルフードのひとつといえる「カレー」は給食でも大人気です。
- 1月25日 『地元・天草の食材』牛乳、ごはん、あおさ汁、ぶりフライ、シモンドレッシング  
あえ…天草の海でとれた今が旬の「ぶり」や倉岳町特産のシモン芋の葉を使ったドレッシングを使用します。
- 1月26日 『昔の給食：トマトシチュー』牛乳、揚げパン（小学校は黒糖パン）、トマトシチュー、オムレツ、アーモンドサラダ…「トマトシチュー」は戦争により一時中断されていた学校給食が再開された当時のメニューです。
- 1月27日 『おとなりの国 韓国』牛乳、ごはん、チゲ風スープ、チヂミ、ナムル  
…韓国料理を取り入れています。韓国では食事のとき箸を使ったり、主食がお米だったり、日本の食文化と似ているところがあります。
- 1月28日 『くじらを味わおう』牛乳、ごはん、栄養すいとん、くじらメンチカツ、ごま酢あえ…昔、くじら肉は栄養価の高い安価な食材として給食でもよく使われていました。現在は手に入りやすく、高級食材とされています。

### 【作品展のおしらせ】

- 日時：1月15日(土)～1月23日(日)
- 場所：天草文化交流会館 2階展示室(旧天草教育会館)
- 内容：学校給食週間にちなんで本渡地区の小・中学生から募集した絵画・習字・標語の作品を展示します。たくさんのご来場をお待ちしております。

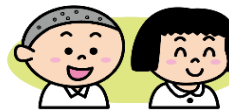


1/24～1/30  
「全国学校給食週間」

## 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

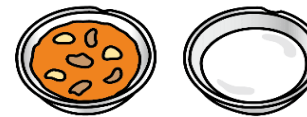
戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。



## 昔の給食を見てみよう！



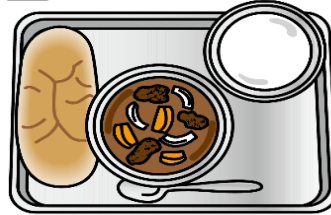
### 昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク

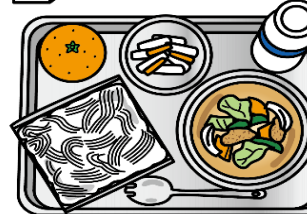


### 昭和25年ごろ



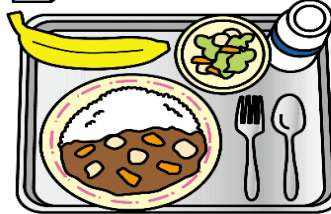
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

### 昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

### 昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

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」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和51年に米飯（ごはん）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

### ★読書活動と給食のコラボ★

- 12日「お雑煮くらべ」・・・雑煮
- 18日「14ひきのあさごはん」・・・コンソメスープ
- 20日または26日「糸子の体重計」・・・揚げパン
- 24日「給食番長」・・・ポークカレー
- 26日「給食アンサンブル」(小学校のみ)・・・黒糖パン

本に出てくる料理や食材を取り入れます。ぜひ一度読んでみてください♪

