



食育だより

令和4年度 給食週間号

合志市の森小学校・楓の森中学校

学校給食週間です



1月24日～30日
全国学校給食週間

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに昼食を提供したことが始まりとされています。その後、給食の取り組みは全国各地へ広まりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなりました。その後、昭和21年12月24日にアメリカやアジア救済委員会（ラ）などからの援助物資がたくさん送られてきて、学校給食が再開されました。この日は学校が冬休みのため、1月24日から30日の1週間を、給食に感謝する「全国学校給食週間」となりました。学校給食の意義や、役割について理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。

給食の歴史をふりかえってみよう



明治22年 学校給食のはじまり

山形県鶴岡市の忠愛小学校で、昼食のお弁当を持ってこることができなかった児童を対象に、無料で昼食（おにぎり・塩鮭・漬け物）を提供されました。その後、この取り組みは全国各地に広まりました。

戦争がはじまり、昭和19年から中止される



昭和21年 戦後の給食開始

アメリカやアジア救済委員会（ラ）、連合軍などから物資援助があり、給食が再開されました。ミルクは、脱脂粉乳に、砂糖とビタミン剤を加えたものです。温かく湯気が上がり膜がはった独特な風味だったそうです。

平成17年「食育基本法」が制定される



今の給食

平成～の給食

近年では、社会環境の変化とともに、食習慣の乱れや偏った食事による肥満や生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そのような中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は、食育を推進する「生きた教材」としての役割を担うようになりました。



学校給食週間中のメニュー紹介

今年のテーマは、「合志市の昔なつかしいメニュー」です！

23日(月)ビーフカレー	今も昔も変わらない人気メニューです。ルウは小麦粉、バター、カレー粉を炒めて作ります。
24日(火)小袖団子汁	菊池地域の郷土料理です。（昔、和服をきた女性がたすきをかけ、小袖をあげて団子をこねて汁にしたことから。）
25日(水)ミルメーク	びん入りの牛乳だったとき、大人気でした。紙パックを開けて、コーヒー味のミルメークをまぜて飲みましょう。
26日(木)かぼちゃサンドフライ	学校給食に30年以上前から登場しているフライです。かぼちゃとひき肉が入った甘い味が人気のようです。
27日(金)ビビンバどん	炒めた牛肉と、野菜のナムルをご飯に混ぜて食べる韓国風混ぜご飯です。
30日(月)やまとに	やまと煮とは、牛肉を甘辛く煮付けたものですが、今日のやまとには、給食用にアレンジして作られた料理です。

物価高騰 合志市より、コロナ禍における原油価格、物価高騰に伴う食材費への影響に対して、小学生1人あたり、2480円、中学生1人あたり、3310円の補助金をいただきました。物価高騰の状況が続いていますが、ゆとりをもって献立を提供することができています。

このように学校給食を応援していただき、多くの人たちの協力によって、学校給食が作られることは、大変ありがたいことです。

