

給食だより

第57号 令和6年1月
稲沢市栄養教諭会



*おうちの方といっしょに読みましょう。

1月24日~30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう!



学校で食べる給食は、単なる昼ご飯ではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康によい食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。現在では、食育を通して、教育的効果が期待される学校給食ですが、いつからどのように始まったのでしょうか。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり

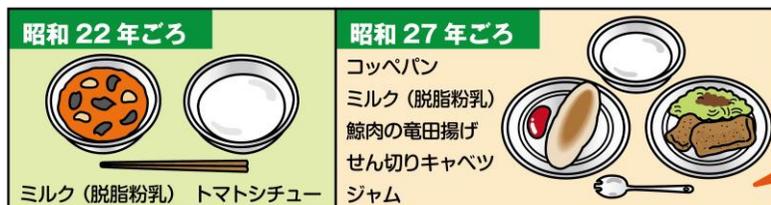


日本の学校給食は、今から135年前の明治22年、山形県の忠愛小学校で始まりまし。お坊さんが貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、各地へ広まりましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなりました。



支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配され、昭和21年に、アメリカから援助を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食物資の贈呈式が行われた12月24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年からは1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

全国学校給食週間の献立紹介



稲沢市では、学校給食週間に愛知県の郷土料理や、地元で作られている食材を使った献立がたくさん登場します。味わって食べましょう!

24日(水)

〈いなっピーの厚焼き玉子〉

いなっピーの絵がついた玉子焼きです。

〈ひきずり〉

とり肉を使ったすき焼きのことです。名古屋コーチンなど、にわたりの飼育が盛んな尾張地方の郷土料理です。



〈ももかぶ切干しの和風あえ〉

稲沢市産のももかぶを干して作ったももかぶ切干しを使って、ピンク色の彩りのよいあえものにします。



29日(月)

〈だいこん葉ご飯〉(菜めし)

愛知県産の乾燥だいこん葉を混ぜ込んだご飯です。

〈豆腐ステーキのみそかけ〉(田楽)

愛知県産の大豆、にんじん等を入れて作った豆腐ステーキに、愛知の食文化に欠かせない赤みその甘辛いタレをかけます。

〈ういろう〉

米粉で作るお菓子で、名古屋名物として有名です。



30日(火)

〈五目きしめん〉

きしめんは、うどんよりも平たいめんです。名古屋名物として有名です。



〈にぎすフライ〉

にぎすは蒲都市や西尾市で多くとれる魚です。



25日(木)

〈大豆ナゲット〉

愛知県産の大豆を使ったナゲットです。大豆の食感が感じられます。



26日(金)

〈かきまわし〉

とり肉やにんじんを使った混ぜご飯で、愛知県の郷土料理です。炊いたご飯に甘辛く煮た具をかきまわすように混ぜて作ることからこの名前がつけました。



学校給食は教育活動に



昭和29年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。時代が移り変わり、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和 40 年ごろ

ソフトめん
ミートソース
牛乳
フライポテト
黄桃



昭和 51 年ごろ

カレーライス
牛乳
塩もみ
ゆで卵



今の給食は?



ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食、さまざまな国の料理を提供しています。今では、中華めんやきしめんなどのめんが4種類、パンの種類は15種類と、多様化しています。パンやデザートのリセレクト給食も実施しています。

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

給食レシピ公開中!

給食のレシピを稲沢市のホームページで公開しています。右のQRコードからぜひご覧ください。



http://www.city.inazawa.aic.jp/kurashi_tetsuzuki/kyoiku/kyushoku/1009274.html