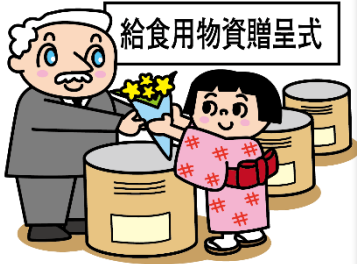




## 1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



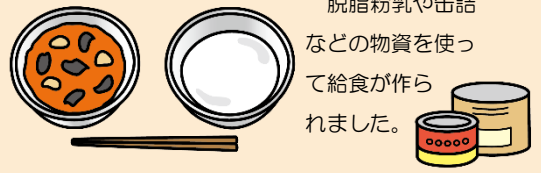
学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺<sup>だいたくじ</sup>というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。戦後の学校給食の歩みを紹介します。



給食用物資贈呈式

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。

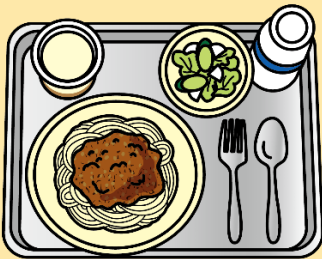
### 昭和 22 年ごろの給食



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

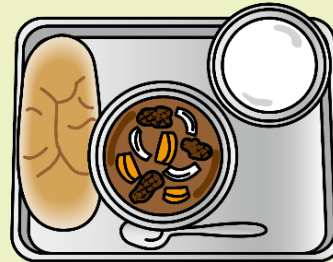
### 昭和 40 年代ごろの給食



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

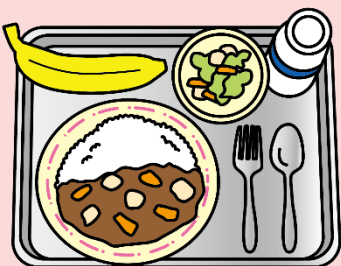
### 昭和 25 年ごろの給食



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 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

### 現在の給食

平成17年に「食育基本法」が成立し、さらに平成20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。

地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理なども登場するようになりました。



## 学校給食は教育活動に



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。

# 学校給食週間の献立クイズ～郷土料理を味わおう～

学校給食週間の稲沢市の給食には、愛知県の郷土料理や、地域で作られている食材を使った献立が登場します。郷土料理とは、地域の食材が独自の方法で調理され、伝承されてきた料理のことです。みなさんはどのくらい知っていますか？クイズに挑戦してみましょう！

Q 次の郷土料理の説明文はどれでしょう？点を線でつなぎましょう。答えは下にあります。



ひきすり



みそおでん



きしめん



かきまわし

①

土鍋の真ん中にみそダレの入ったみそつぼを入れ、だいこん、さといも、こんにゃく、焼き豆腐などを竹串で刺し、みそダレをつけて食べます。給食ではみそと一緒に煮込んで作ります。27日の給食に登場します。

②

平たく、薄い形のめんが特徴です。名前の由来は、きじの肉を入れて作ったことから「きじめん」と呼ばれたなど、いろいろな説があります。28日の給食に登場します。

③

にんじんや鶏肉、油揚げを使った混ぜご飯のことで、炊きあがったご飯に、濃い味付けで煮た具をかきまわすように混ぜて作ります。尾張地方では、大勢の人が集まる時のごちそうとして作られていました。29日の給食に登場します。

④

鶏肉で作られた「すき焼き」のことで、鍋の中で鶏肉をひきずるようにして焼くので、この名前がついたそうです。24日の給食に登場します。

## ◆◆ 愛知県や稲沢市の農水産物を使用した給食 ◆◆

愛知県は農業や水産業、畜産業が盛んでたくさんの食べ物を作っています。近年は、農薬や化学肥料を使わない、環境に優しい有機栽培で農作物を育てる取組も広がっています。生産者の方に感謝して、味わっていただきましょう。

### にぎす



21日は愛知県で水揚げされたにぎすを使ったにぎすフライが登場します。三河を中心とした沿岸部でよく食べられています。



### フロッキー

28日は愛知県産のフロッキーを使ったおかかあえが登場します。



### 桃かぶ キャベツ

24日は稲沢市産の桃かぶとキャベツを使った「桃かぶ切干しの和風あえ」が登場します。



### トマト

30日は愛知県産のトマトをハンバーグソースに使います。トマトのうまみを味わってください。



### ★ 稲沢市からのお知らせ ★

#### 新しい給食センターができます！

令和7年度9月から、一部の学校の給食は井之口学校給食センターで作られることとなります。場所は変わりますが、調理は現在学校で働いている調理員が引き続き行います。新しい設備を生かして、より安全な給食づくりに向けて、準備中です。



▲ 詳しくは稲沢市のウェブサイトをご覧ください。

クイズの答え ひきすり—④ みそおでん—① きしめん—② かきまわし—③