1月の給食だより

平成29年1月
甲府市教育委員会

あけましておめでとうございます。

本年も、おたよりを通して、学校でのさまざまな食育の取り組みや情報をお知らせしていきたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。１月には「全国学校給食週間」があります。子どもの頃の給食のことや印象に残っている出来事など、ぜひお子さんと語り合ってみてください。

1月24日～30日は全国学校給食週間です!

全国学校給食週間とは

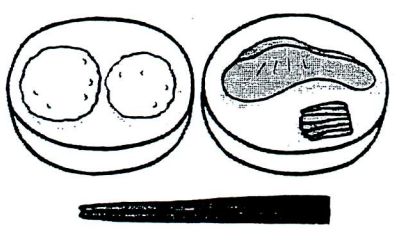
学校給食は、栄養のバランスのとれた食事によって子どもたちの成長を支え、食べて味わう「生きた教材」として、望ましい食事のとり方の手本となる、思いやりや社会性を身につける、自然の恵みや勤労に感謝する、さまざまな地域の食文化を知り伝統を未来に伝えるなどの役割があります。そして食べることを通して社会の仕組みを学んでいきます。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために行われる毎年恒例の行事です。

学校給食の歴史

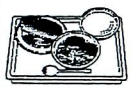
日本で最初の学校給食は、明治２２（１８８９）年、現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない子どもたちに無償で提供された昼食でした。

このように戦前は主に福祉の観点から給食が各地で行われました。戦争中の中断を経て、戦後、世界からの温かい支援で再出発した日本の給食は、教育活動の一つとして位置づけられたとても画期的なものでした。



平成１７（２００５）年の食育基本法成立後は、地場産物の活用や伝統的な郷土料理、季節ごとの行事食なども取り入れながら、栄養面だけでなく、食べることを通して社会を学び、また思いやりや感謝する心を育んでいくなど、子どもたちの心も豊かにしていくような給食が目指されています。

日本の学校給食の歩み

時代	献立内容		歴史
明治２２年		おにぎり 塩鮭 漬物	学校給食は、明治２２年に山形県鶴岡町忠愛小学校で、貧しくて生活に困っている児童を対象に昼食を出したことが始まりだとされています。
昭和２２年		ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー	戦後、栄養失調状態の子どもたちを救うためアメリカの民間団体からの援助物資（ララ物資）により、昭和２１年１２月２４日に学校給食が再開されました。
昭和２５年		コッペパン・マーガリン ミルク（脱脂粉乳）・ポタージュスープ コロッケ・千きゃべつ	アメリカからの寄贈小麦を使用したパン、ミルク、おかずによる完全給食が８大都市で実施されました。
昭和４０年		ソフト麺のカレーあんかけ 牛乳・甘酢和え 果物（黄桃）	昭和３９年以降、学校給食に本格的に牛乳が取り入れられるようになりました。
昭和５２年		カレーライス・牛乳 塩もみ・スープ 果物（バナナ）	米飯は、教育上有意義と考えられ、昭和５１年度以降は米飯給食が広がりました。

現在の給食　「生きた教材」として給食の時間や各教科等と関連して指導が行われたり、バランスのよい学校給食が子どもたちの心身の健康を支えたりする役割があります。

Let's cook　おつけ団子汁…１月の給食レシピより

（材料　４人分）
- だいこん・・・１００ｇ（普通の太さで厚さ3cm位）
- にんじん・・・・・・・５０ｇ（中１／４本）
- つきこんにゃく・・・５０ｇ
- 白菜・・・・・１５０ｇ（葉１～２枚）
- ねぎ・・・・３０ｇ（１／３本）
- 小麦粉・・・１カップ
- 水・・・適宜
- 煮干し・・・・・・適宜
- 水・・・・・３カップ
- みそ・・・・大さじ２．５杯

（作り方）
① だいこん・にんじんはいちょう切り、白菜は細切り、ねぎは小口切りにする。
② つきこんにゃくは、サッとゆで、食べやすい長さに切る。
③ 煮干しでだしをとる。
④ 固い野菜から煮干しだしに入れ煮る。
⑤ 小麦粉をボールに入れ、水を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。（耳たぶくらいの固さに）スプーンで食べやすい大きさにすくい、鍋に落とす。
※水の量を少なめにして、生地を固めにし、生地をまとめて、一口大につまんで入れてもいいです。
⑥ 団子が浮き上がってくるまで煮る。
⑦ 団子に火が通ったら、味を整える。
⑧ 器に盛りつける。

野菜は、冷蔵庫の中にある残りものや季節の野菜を使用して工夫するとよいです。味付けはみそ味が定番ですが、最近では、しょうゆ・塩・カレー味などバリエーション豊富に食べられています。