



1月給食だより

令和5年1月号
 杉並区立高井戸第四小学校
 校長 加納 直樹
 栄養士 佐藤 由佳

あけましておめでとうございます。今年も、子供たちに安全でおいしい給食を届けられるよう、給食室一同、努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

休み明けは、生活リズムがくずれがちです。朝・昼・夕の3食をしっかりと、早寝・早起きなど生活リズムを整え、元気に登校しましょう。

1月24日から1月30日は、**全国学校給食週間**です。
学校給食の歴史を振り返ってみましょう!



給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市で始まりました。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。

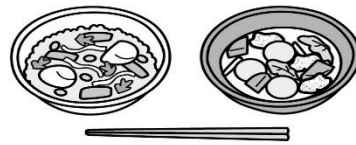
明治22年(1889年)



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。

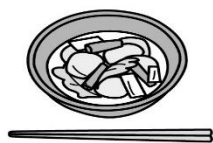
大正12年(1923年)



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

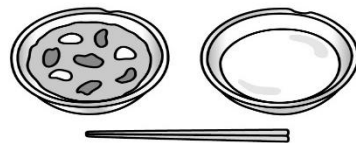
昭和17年(1942年)



〔すいとんのみそ汁〕

昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年に6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。

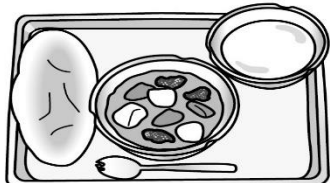
昭和22年(1947年)



〔ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー〕

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

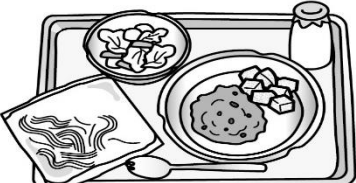
昭和25年(1950年)



〔コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー〕

アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

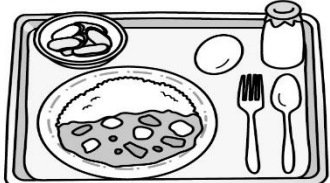
昭和40年(1965年)



〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

昭和51年(1976年)



〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜で飯を炊く施設が多かった。

そして、現在は…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生き教材」としての役割を担っています。

★1月の献立から★

★鏡開き

11日(水)：小豆白玉

11日(水)は、鏡開きの日です。お供えしていた鏡もちをさげて、もちを雑煮やおしるこにして無病息災を祈ります。



★全国学校週間(1月24日～30日)

24日(火)：くじらは戦後に登場し、昭和30年代～40年代の給食にはよく登場した食材です。揚げたくじらに甘辛だれをからめて提供します。

25日(水)：完全給食が実施され始めた昭和25年頃、給食の主食のほとんどがパン(食パンかコッペパン)でした。今ではさまざまな調理パンを提供しています。今回の揚げパンは、黒砂糖パンを使用しています。

26日(木)：日本で初めての給食は「おにぎり・塩鮭・漬物」だったそうです。

27日(金)：昭和40年頃にはソフトめんにはミートソースやあんかけなどをかけて食べていました。ソフトめんは、うどんとスパゲッティの間のような麺です。

28日(土)：昭和51年頃から米飯給食が開始され、カレーシチューからカレーライスに変化しました。それまでの主食はパンでした。



1月11日は
かがみ びら
「鏡開き」です。

かがみ さ かみさま さ
鏡もちを下げて、神様のお下がりとして
ぞうに しるこ い
お雑煮やお汁粉などに入れていただき、
ねん むびょうそくざい ねが ぎょうじ そな
1年の無病息災などを願う行事です。お供
もの は なら
え物に刃をかけてはいけないという習わ
て き わ
しから、手や木づちなどで割ります。また、
わ えんぎ わる ことば えんぎ よ
「割る」は縁起の悪い言葉なので、縁起の良
ひら
い「開く」という言葉を使います。



かがみ びら 鏡もちと鏡開き

かがみ しょうがつ かみさま そな だいしょうに だんがさ
鏡もちは、お正月に神様にお供えするための大小二段重
まる かがみ かげ りょうり おな
ねの丸いもちです。鏡もちの飾りには、おせち料理と同じ
えんぎ た もの つか
ように縁起をかついだ食べ物が使われます。

