

給食だより 1月号

令和4年12月23日
杉並区立和田中学校
校長 村山忠久
栄養士 小城章子

今年も残すところあとわずかとなりました。寒さが一段と増しています。空気も乾燥し、かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあります。楽しい冬休みが過ごせるよう、手洗いうがいで病気を予防し、元気に3学期を迎いましょう。



年末年始は生活習慣が乱れやすい時期です。規則正しい食生活を心がけましょう。また、大掃除など、お家のお手伝いをして積極的に体を動かすと良いでしょう。

1月の給食より

1月の国産食材の日は12日、19日です。

- 鏡開きあんもち（11日）：鏡開きは、お正月の「松の内」が明けてから歳神様へお供えをしていた鏡もちを小さく割り、お汁粉などに入れて食べる行事です。「切る」という言葉は切腹を連想させて縁起が悪いため、木槌で割ります。さらに「割る」という言葉も縁起が悪いため、末広がりで縁起の良い「開く」という言葉が使われます。



全国学校給食週間（1月24～30日）

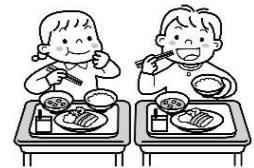
1月24日から30日は全国学校給食週間です。昭和25年度から始まり、学校給食への理解関心を深めることを目的に実施されています。

〈学校給食週間の献立〉

- ◆ きなこあげパン（24日）：今も昔も人気があります。あげパンは時間がたち硬くなってしまうパンをおいしく食べられるようにと、大田区の小学校の調理員さんが考えた献立です。
- ◆ 鯨の甘辛和え（26日）：昭和20～50年代ごろの給食ではよく鯨が用いられていました。今では商業捕鯨（ほげい）（売買のためにくじらをとること）が中止されているため手に入りにくいけれど、調査捕鯨（ほげい）（くじらの生態等を調べるためにくじらをとること）のためにとったくじらが、日本の食文化の学習と継承を目的に、学校給食に提供されています。
- ◆ キムチ炒飯（27日）：杉並区の給食で人気の献立です。
- ◆ 深川めし（30日）：昔、深川地区（現在の東京都江東区）一帯は海で、あさりがたくさんいました。漁師たちはそのとれたあさりをさっと煮てご飯の上にのせた「深川めし」をよく食べていたそうです。



豊かな給食になるまでの歩み



明治22年 学校給食の始まり

山形県の忠愛小学校で、経済的に恵まれない児童におにぎりや塩鮭、漬物を昼食として出したことが学校給食の始まりといわれています。



昭和16年～ 学校給食の危機

戦争で学校給食を続けることが難しくなり、学童疎開により給食中止となりました。



昭和21年 戦後初の学校給食開始

12月24日、関東で試験的に学校給食が開始されました。冬休み後の1月24日からの1週間が学校給食週間とされました。



昭和25年 完全給食の始まり

パン、ミルク（脱脂粉乳）、おかずのそろった完全給食が始まりました。

昭和29年 学校給食に関する法律の制定

学校給食は子供たちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、「学校給食法」が制定されました。



昭和40年 ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ

学校給食飲料として、ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へと切り替えが始まりました。

昭和51年 米中心の献立に

米を使った学校給食が正式に始まりました。

現在 世界に誇れる学校給食

地場産物を使った給食や、全国の郷土料理、伝統的な和食、世界の料理などバラエティーに富んだ献立が行われています。また、学校給食を生きた教材として、食育を進めています。

※ 1月の給食費引き落としは17日（火）、再振替日は27日（金）です。

今年度最終の引き落としとなりますので、口座残高等のご確認をお願い致します。

献立表は裏面をごらんください

