

1月 食育便り

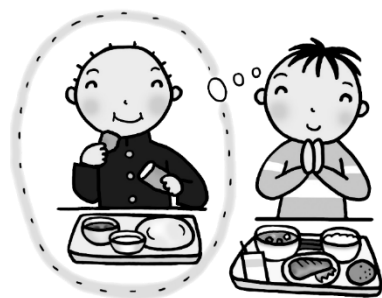
2024年1月発行
伊丹市教育委員会
中学校給食センター

新年あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。健やかな体と心で新しい年も成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

全国学校給食週間

明治22(1889)年に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貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳(スキムミルク)が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21(1946)年12月24日のことです。この日が今に続く学校給食の誕生日になりますが多くの学校が冬休みに重なるため、1ヶ月延ばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。

戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置づけられました。健康の保持・増進だけでなく、将来、健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々のはたらきに感謝し、ふるさとやささまざまな地域の食文化を理解して未来に伝える、そして食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となれるように日々努力を続けています。



学校給食の歴史

<p>明治22年 (1889)</p> <p>山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で出された最初の給食。どの子にも教育を与えたいと市内の寺院が共同で設立した学校でした。献立はおにぎり、塩鮭、漬物です。貧しくてお弁当を持ってこれない児童のために、お坊さんたちが托鉢(たくはつ)をして浄財を集め、実施されたそうです。</p>	<p>昭和20年代 (1945～54)</p> <p>昭和21年12月24日、東京などで学校給食が再開され、翌22年から全国に広がっていきます。戦後の食糧難に苦しむ日本の子どもたちを見て、海外から届けられた支援物資をもとにミルク(脱脂粉乳)、トマトシチューなどが提供されました。昭和25(1950)年から全国学校給食週間が始まります。</p>	<p>昭和30年代 (1955～64)</p> <p>昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学習指導要領では給食が教育活動に位置づけられました。アメリカから給食用小麦粉とミルクの提供があり、パンにミルクの給食スタイルが定着していきます。絵はコッペパン、ミルク、くじらの竜田揚げ、せんきゃべつ、ジャムの献立です。</p>	<p>昭和40年代 (1965～74)</p> <p>戦後復興を遂げ、献立内容もバラエティー豊かになります。昭和39(1964)年の東京オリンピックを境にミルクが牛乳に変わっていきました。この頃、米の自給率も日本史上初めて100%に到達。絵はソフトめん、牛乳、カレーシチュー、甘酢和え、チーズ、黄桃缶詰の献立です。</p>
--	--	---	--

学校給食週間献立 (1月22日～26日) ~兵庫五国の恵み、いただきます!~

今年度は「兵庫五国の恵み、いただきます!」をテーマに、兵庫県内五地域の特産品や郷土料理を提供します。兵庫県は、気候風土、歴史文化の異なる摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の旧五国が一つになった県です。それぞれの地域の個性を感じ、自分たちの住む兵庫県の魅力を再発見する機会にしてください。

22日<但馬>

ご飯 牛乳
鶏肉の柚子塩焼き
豚肉と岩津ねぎの
生姜炒め
キャベツの味噌汁

Pick up! ✨

○鶏肉
但馬地方限定で育てられている「但馬どり」を使用します

○岩津ねぎ
朝来市で栽培されたものだけが「岩津ねぎ」として出荷できます。青ねぎと白ねぎの間に位置するねぎで、ゆたかな香り、甘さと柔らかさが特長です

25日<丹波>

とふめし 牛乳
小松菜まんじゅう (2個)
ぼたん汁
丹波黒豆

Pick up! ✨

○とふめし
とふめしは丹波篠山市の郷土料理です。ゆでた豆腐や人参、ごぼう、鯖の水煮などを炒め、炊き立てのご飯に混ぜたものです。給食では自分でご飯ととふめしの具を混ぜて食べてください

○いのしし肉
丹波地域で獲れた、いのししを使用します。ぼたん汁のぼたんとは、いのしし肉をうす切りにして、ぼたんの花のようにお皿にもりつけることからそう呼ばれています

23日<播磨>

ご飯 味付け海苔 牛乳
れんこんの
オイスターソース炒め
ひねボンサラダ
しっぽくうどん

Pick up! ✨

○かき(オイスターソース)
播磨地域で養殖されるかきは身が大きく、ふっくらとしていて、味のよさで人気の高い特産品です。播磨地域のかきで作られたオイスターソースを使用します

○小麦(うどん)
兵庫県では雨が少なく、温暖な播磨地域を中心に小麦が栽培されています。うどんだけではなく、播磨地域の特産品であるしょうゆや手延べそうめんにも使用されています

26日<阪神>

コッペパン いちごジャム
牛乳
伊丹産さつまいもコロケ
黒大豆枝豆のサラダ
小松菜と鶏つくねのスープ

Pick up! ✨

○黒大豆枝豆
黒大豆枝豆は三田市の特産品で黒大豆になる前に収穫する青いさやの状態のもので、3週間程度しか収穫できない、貴重な食材です

○小松菜
阪神地域は小松菜やほうれん草、水菜などの軟弱野菜が盛んに栽培されています。伊丹市産の小松菜を使用します

24日<淡路>

ご飯 牛乳
真鯛の唐揚げ (2個)
牛肉と玉葱の炒め物
わかめスープ
ヨーグルト

Pick up! ✨

○玉葱
兵庫県は全国有数の玉葱の特産地で、淡路島の三原平野は、冬でも温暖で日照時間が長く農業に適しています。淡路島の玉葱は、甘くて、やわらかいのが特長です

○ヨーグルト
淡路島産の牛乳を使用したヨーグルトです。兵庫県内の生乳生産量は淡路が1位です

23日に使用する味付け海苔と24日に使用する真鯛は「ひょうごの魚」学校給食応援事業で無償提供されるものです。