



食育便り

2020年1月発行
伊丹市教育委員会
中学校給食センター

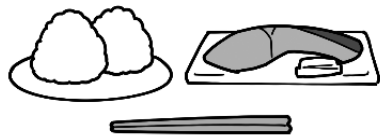
新年、明けましておめでとうございます。給食は1月9日から始まります。今年も安全でおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願いします。

全国学校給食週間です

1月24日～30日は全国学校給食週間です。これにあわせて中学校給食センターでは27日～31日の一週間、「日本全国味めぐり」をテーマにし、さまざまな地域の郷土料理や特産品をつかった献立を提供予定です。中学生のみなさんは、これから、いろんな場所へ行く機会がたくさんありますよね。その土地のおいしいものを食べることは、その土地を理解するのに役立つことでもあります。兵庫県においしいものがたくさんあるように、日本全国には、その土地の特色を生かしたおいしいものが、もっとたくさんあります。給食を通して知らなかった食べ物や料理に触れてもらえると嬉しいです。

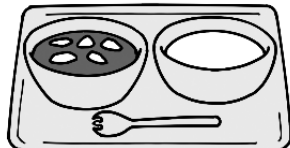
学校給食のあゆみ

明治22年
(1889)



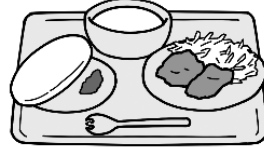
山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で出された最初の給食。貧しくてお弁当を持ってこれない児童のために、お坊さんたちが托鉢をして浄財を集め、実施されたそうです。

昭和20年代
(1945～54)



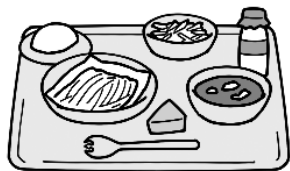
昭和21年12月24日、東京などで学校給食が再開され、翌年から全国に広がっていきます。戦後の食糧難に苦しむ日本の子どもたちに、海外から届けられた支援物資をもとに給食が作られました。

昭和30年代
(1955～64)



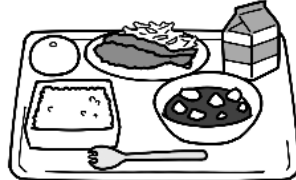
昭和29年に「学校給食法」が成立し、学習指導要領では給食が教育活動に位置づけられました。アメリカから給食用小麦とミルクの提供があり、パンにミルクの給食が定着していきました。

昭和40年代
(1965～74)



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年の東京オリンピックを境にミルク(脱脂粉乳)が牛乳に変わっていきました。主食の種類を増やそうと「ソフトめん」も登場しました。

昭和50・60年代
(1975～88)



食生活の洋風化が進みました。外食産業が成長し、農作物の輸入自由化も拡大します。国内では作った米が余り始め、消費拡大のために米飯給食が始まりました。初めは家からご飯だけ持参する学校もありました。

平成・令和
(1989～)

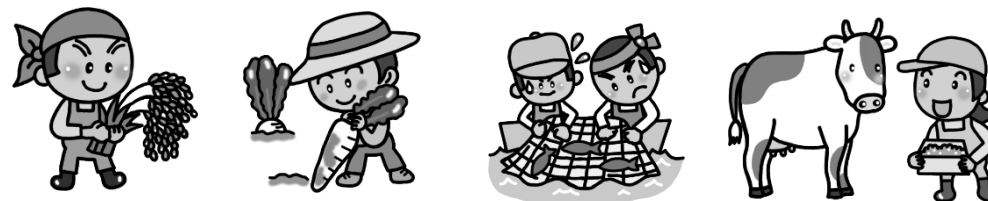
国民の食に関する意識も高まり、平成17年に食育基本法と栄養教諭制度ができました。現在、学校給食には栄養面に限らず、和食など食文化の伝承など、子どもたちの心と体を育てていくための大きな役割が期待されています。



感謝して食べよう

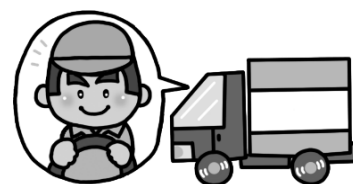
みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

●田んぼや畑、海や牧場で働く人



農業、漁業、畜産業などに関わる人たちは、私たちが食べるものを作ってくれています。

●食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からお店へ運ぶ運転手や、給食センターから学校まで運ぶ運転手がいます。

●お店の人



よい食材を選んだり、給食に使いたい食材を探したりしてくれます。また、注文に応じて食材を届けてくれます。

●給食をつくる人

献立を考える栄養教諭や、給食をつくる調理員がいます。



●準備をする人

給食配膳員や給食当番が準備をしてくれます。



私たちが食べる給食は、たくさんの人の手間と心がこもってできたものです。感謝していただきましょう。

～ 1月の食文化 ～

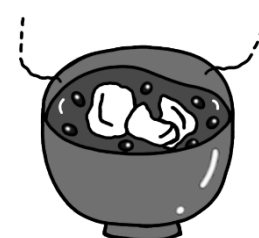
1月は「睦月」ともいいます。親戚や知人が互いに行き交って「仲睦まじく」する月から名付けられたそうです。年始めの1月には、その年を健康に過ごすための願いが込められたいろいろな行事が行われます。

七草がゆ



せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな(かぶ)、すすしろ(大根)の「春の七草」を刻んだおかゆを食べて1年の無病息災をお祈りします。

鏡開き



神様にお供えしたお餅を下げ、木づちや手で割りほぐし、お汁粉や雑煮にします。とくに鏡もちを食べることを「歯固め」といい、歯が丈夫で長生きできるようにお祈りします。

小正月



昔の暦で、1年で最初の満月の日のことです。小豆がゆや小豆飯を食べます。その年の豊作を祈る行事や、お正月の飾りや書き初めを焼く、どんど焼きなどが行われます。