家庭数



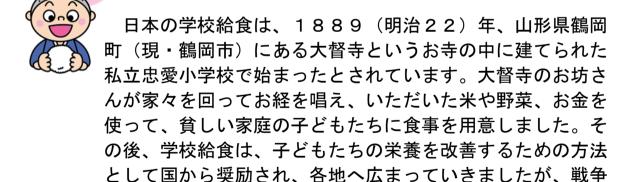
保谷小学校 栄養士

NO18. 7.1.23

1月24日~30日は 学校給食について知るう!

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり





による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配された ことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



学校給食は教育活動に



1954 (昭和29) 年に「学校給食法」が公布・施行され、学校 給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代 の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく 変化し、学校給食の内容も変わっていきました。



昭和30年代後半には脱脂 粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、 コッペパン以外のパンやソフトめん など、主食の種類が増えていきました。 米飯が正式に導入されたのは 昭和51年のことです。

今月164年20八十十二万治食です

17日(金)に4年1組、20日(月)に4年2組がバイキング給食を実施しました。4年3組は31日(金)に実施予定です。4年生も3年生と同様に各班のテーブルに並んだ料理を取って食べるバイキングスタイルです。

ただし、4年生はデザートをデ ザートコーナーのテーブルに取り に行く形にしました。

事前にバイキング給食の目的に ついての話と、取り方の説明をし て、実施しました。



お料理を黄·赤・緑の グループにわけて置き ました。

バランスのよい食事として、 赤のクループ・黄のグループ・ 緑のグループから料理を選んで もらうことにしました。

いつもより種類も量も多かったのですが、ほぼ完食でした。

バイキング給食が終わって、レインボールームを出る時にはとても満足したように帰っていきました。

≪食べ物の働きによるグループ分け≫
赤のグループの食べ物⇒体をつくるもとになる
黄のグループの食べ物⇒熱や力のもとになる
緑のグループの食べ物⇒体の調子を整える



多くは吐き気やおう吐、下痢などの症状が見られますが、人によ っては発症しても軽いかぜなどに似ているため気づかれにくいこ ともあるノロウイルス感染症。集団活動を行う学校は、とくに感染 が広がりやすい場所です。給食を食べる前のせっけんを使ったてい ねいな手洗いや、配膳するときのマスク着用や清潔な身だしなみ、 そして給食当番になった児童はきちんと毎日自分の健康状態をチ ェックするなど予防に気をつけていきましょう。給食室も食品を介 した感染が起きないよう厳重に注意しています。

ノロウイルス その特徴と 発病後の症状 体内に入り込み、腸の中でウイルス が増えることで発症する。吐き気、 下痢、38℃以下の発熱などの症状が かぜに似てい る。

感染した人の便やおう吐物からウイ ルスが広がることが多い。疑わしい

ものがあっ たら近づか ず、先生に 報告して処 理してもら



消毒には85℃で1分間以上の加熱か 塩素系漂白剤を薄めたものが有効。 アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスをもっ ている場合(健康保菌者)がある。 感染予防には日頃から手洗いをしっ

かり行うこと が大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力で は増えることができない。体の中に 入れないこと、確実に殺菌すること

が大事なた め、食品は しっかり加熱 して食べよう。



今年はさまざまな感染症対策が必要な年になっています。ひとり一人 が気をつけるようにしましょう!