

給食だより



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。
風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。
学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思います。本年もよろしくお願ひ致します。



風邪の予防を!

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。



明治 22(1889)年～



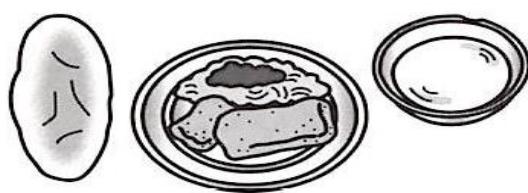
やまがたけんつるおかまち 山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年～



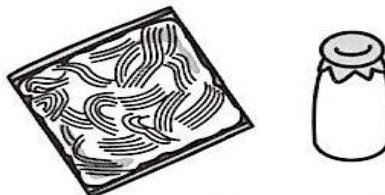
戦後、LARA（アジア救援公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年～



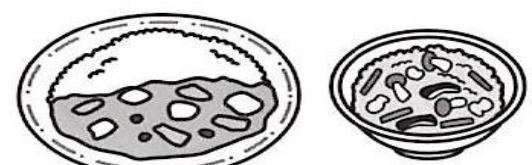
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年～



ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和 51(1976)年～



米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。



おせち料理

お正月の食べ物といえば、おせち料理とお雑煮ですね。おせち料理は、“めでたさを重ねる”という縁起をかついで、お重につめられ、料理にも健康長寿や五穀豊穣、子孫繁栄などの願いをこめて、縁起のよい食べ物が使われています。

- エビ……腰が曲がるまで長生きするように
- こぶ巻き…「よろこぶ」の語呂合わせ
- 田作り……小魚を肥料にしたことから、豊作になるように
- だて巻き…巻き物に見立て、知識や教養がつくように

- きんとん…漢字で「金団」と書き、金銀財宝に恵まれるように
- 黒豆……「まめに働く」の語呂合わせ
- たたきごぼう…「開きごぼう」ともいわれ、運がひらけるように
- 数の子……子宝に恵まれるように