

# 食育だより



令和3年  
1月号

(町のHPに食育ひろばができ、レシピが見やすくなりました★)

鋸南町給食センター

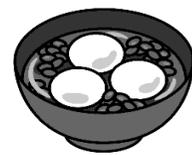


## あけましておめでとございます



いよいよ学年最後の学期になりました。  
新年の始まりとなる1月には、この1年を無事に過ごせるように、家族の健康や幸せを願って食べられる、さまざまな行事食があります。

### 1月の行事と食べ物

<p>1日～正月 <b>おせち料理</b> ・お雑煮</p>  <p>地域や家庭によって内容はさまざまですが、縁起のよい食べ物が使われます。</p>	<p>7日 人日の節句 <b>七草がゆ</b></p>  <p>無病息災を願って食べます。</p>
<p>11日 鏡開き <b>お汁粉</b></p>  <p>歳神様へお供えしていた鏡餅を小さくわって、入れて食べます。</p>	<p>15日 小正月 <b>あずきがゆ</b></p>  <p>あずきの赤い色には、悪いものを追い払う力があるといわれています。</p>

### 鋸南のナバナ メニューコンテスト

鋸南町の特産品である『ナバナ』を使った料理を小・中学生に募集しました。そのなかで、鋸南小学校5年生藤田唯奈さんの『菜の花の炊き込みご飯』と鋸南中学校3年生遠藤海夢さんの『菜のちゃんめん』が優秀賞に選ばれました。

2人書いてくれたのおすすめポイントを紹介します。

『菜の花の炊き込みご飯』・・・炊き込みご飯だから、ごはんと一緒に食べることができるし、栄養バランスがいい。絶対においしいと思うから、給食にぜひ出してほしいです。

『菜のちゃんめん』・・・めんにもワンタンにもナバナを入れました。

スープは地元のアジを使い、ワンタンで鋸南の水仙をイメージしました。

今月は、藤田さんの考えた『炊き込みごはん』が1月29日に給食に登場

します。また、来月は遠藤さんの『菜のちゃんめん』を予定していますので、お楽しみに。



道の駅 保田小学校の  
限定メニューとしても提供されます！

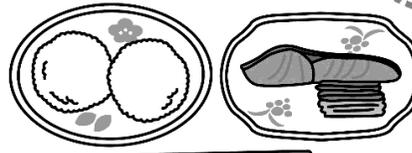


## 日本の学校給食の歴史を知ろう！

明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したのが始まりといわれています。その後、給食は全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなってしまいました。



明治22年  
(1889年)



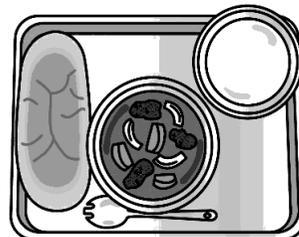
おにぎり 塩ザケ 漬物

忠愛小学校は、大徳寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態をよくしようと、アメリカの民間団体から送られたものを使い、給食が再開されました。  
【昭和21年12月24日に贈呈式が行われた】

昭和25年  
(1950年)



パン ミルク カレーシチュー

アメリカから贈られた小麦粉を使い、『パン・ミルク・おかず』の完全給食が都市部で実施され、昭和27年からは全国で始まりしました。



昭和29年には『学校給食法』が制定され、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。

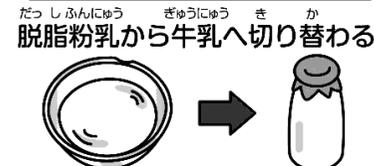
★ 時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化してきました

昭和38年  
(1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

昭和39～43年  
(1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年  
(1976年)



米飯給食が正式に始まる

社会の変化とともに、子どもたちを取りまく環境も大きく変化し、偏った食事や食習慣の乱れなどにより、生活習慣病の増加などが心配されるようになりました。

平成17年に『食育基本法』が制定され、学校給食は食育を推進するための『生きた教材』としての役割も担うようになりました。