

食育だより



令和4年
1月号

(毎月19日は食育の日)

裾南町学校給食センター

あけましておめでとうございます。今年も心や体を満たし、食を通して学びを深められるようなおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いいたします。

1月24日から30日は全国学校給食週間です！

学校給食の歴史の巻

学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛(ちゅうあい)小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食(おにぎり・焼き魚・漬け物)を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。

戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ(アジア救済団体)」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21(1946)年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。

子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化した今日、「学校給食」は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るための役割を果たしています。

大督寺敷地内に「学校給食発祥の地」の記念碑



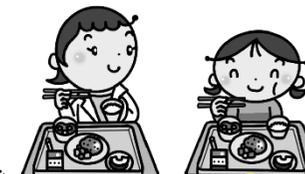
鶴岡市のお寺
「大督寺(だいとくじ)」

忠愛小学校は、大督寺の境内にありました。このお寺のお坊さんが、一軒一軒お経を唱えながら民家を回り、お米やお金をいただき、弁当を持ってこられない子どもたちに昼食を作りました。現在の住職の話によると、その当時の昼食の魚は、川魚が主流だったそうです。



昭和34年(1959)に、学校給食70周年記念式典開催され、記念碑が建立されました。

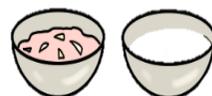
学校給食の移り変わり



昭和22(1947)年

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と、脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。

- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー



昭和27(1952)年

肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・鯨の竜田揚げ
- ・コッペパン
- ・サラダなど

昭和52(1977)年

米を使った給食がはじまる



- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・果物
- ・サラダなど



完全給食と呼ばれる現在の給食の形になる

七草がゆ

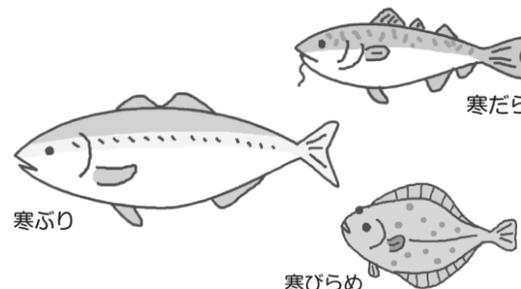


「七草がゆ」は「春の七草」を正月7日におかゆに入れて食べ、1年の無病息災を祈る行事です。おかゆを食べる風習は中国から伝わり、やがて宮中で流行していた「若草摘み」の要素が加わりました。江戸時代に武家の節句に定められると参勤交代を通して全国に広まりました。

せり	なずな	ごぎょう	はこべら	ほとけのざ	すずな	すずしろ
独特の香り。鍋物にも使われる。	別名「ペンペン草」。ミネラル豊富	別名「母子草」。せきどめの生薬にも	花は星型。英語で「chickweed」とも。	コオニタビラコ。タンポポに似てる。	かぶのこと。漢字で「鈴菜」とも*。	大根のこと。漢字で「清白」とも*。

*すずなには「菘」、すずしろには「蘿蔔」が当てられることもあります。

「寒」は年が明けて2月の立春までの一年で一番寒いとされるころで、前半が二十四節気の「小寒」、後半が「大寒」となります。この時期には「寒」と名前のつく、冬の寒さでおいしさの増した食べ物が出回ります。冬を元気に過ごすための栄養もたっぷり、寒いこの時期にこそ味わいたい食べ物ばかりです。



ほうれん草や小松菜、白菜などは寒くなると甘みがまします。

