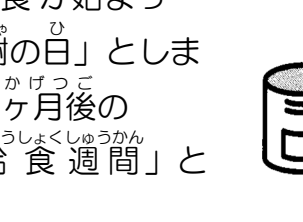
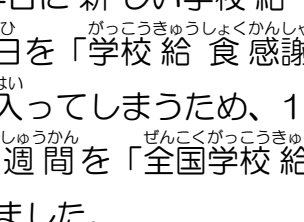
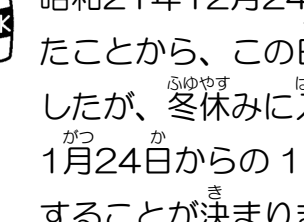
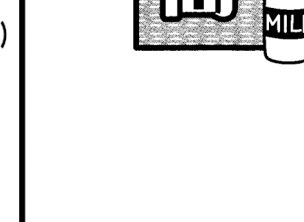


1月給食だより

あけましておめでとう 2017年

冬休みが終わり、新しい年が始まりました。今の学年で過ごすのも残りわずか…「1月に行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。食事をしっかりとって、健康第一に過ごしてほしいと思います。

さて、1月には、これから始まる1年を無事に過ごせるようにと願いを込めた、行事や行事食がたくさんあります。日本や地域、家庭に伝わる食文化を大切に受け継いでいきたいですね。



あなたの家のお雑煮は？

丸もち ← 角もち

日本は周りを海に囲まれている島国で、南北に長い地形が特徴です。地域によって地理や気候が異なることから、各地でさまざまな食文化が形成されてきました。現在では、伝統料理を家庭で作って食べる機会が減ってきていますが、お正月に食べるお雑煮は、地域や家庭の味が受け継がれているものの一つではないでしょうか。だし、味つけ、具、もちの形…あなたの家では、どんなお雑煮を食べますか？

中部地方を境に、東は角もち、西は丸もちを入れる所が多いです。北海道や沖縄県には、もともとのお雑煮を食べる文化がありません。現在、北海道では、さまざまな地域から伝わったお雑煮が混在しています。

香川県では、あん入りの丸もちを白みそ仕立ての汁に入れた「あんもち雑煮」を食べます。

◆昔の給食には、どんなものが出ていたのでしょうか？

【主食】

●コッペパン

エネルギーを補うため、大きなコッペパンが定番でしたが、食べきれないという声もありました。揚げて、砂糖やきな粉をまぶした「揚げパン」は、今でも人気があります。(昭和25年ごろ～)

●ソフトめん

うどんとスパゲッティの間のようなめん、ミートソースやあんかけなどをかけて食べました。(昭和38年ごろ～)

【飲み物】

●ミルク

牛乳ではなく、牛乳から脂肪分を除いた粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えて温めたもの。栄養はありましたが、独特においしく、あまり人気がありませんでした。(昭和20～30年代)

【おかず】

●クジラ料理

昔は価格が安かったため、よく登場しました。硬くて臭いが強いので、食べやすいよう工夫して料理されました。(昭和20～50年代)

全国学校給食週間

◆学校給食のはじまりは…

皆さんが毎日食べている「学校給食」。その始まりは明治22年、山形県鶴岡町（現在は鶴岡市）にある私立忠愛小学校で、家庭が貧しくお弁当を持ってこれない子ども達の為に無料で食事を提供したことからと言われています。その後、全国で実施されるようになりましたが、戦争による食糧不足で中止になりました。

◆全国学校給食週間とは…

戦争が終わり、子ども達の栄養不足を改善するために、外国などからの援助で給食が再開されました。昭和21年12月24日に新しい学校給食が始まったことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに入ってしまうため、1ヶ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることが決まりました。

◆学校給食の役割

日本で学校給食が始まったのも、戦後再開されたのも、子ども達を飢えから救うためでした。しかし現在では、食べる事が困難だったころから大きく変わり、偏った栄養摂取をはじめ、肥満や生活習慣病の増加など、子ども達の健康状態が心配されていることから、バランスのよい食事のお手本として、学校給食は“生きた教材”の役割を担っています。

