

1月 給食だより

令和5年1月10日
港区立高陵中学校

あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、学校給食が始まります。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紹介します。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。

大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争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。

明治 22 年ごろ おにぎり 塩ヶケ 漬物	大正 12 年ごろ 五色ごはん 栄養みそ汁	昭和 17 年ごろ すいとんのみそ汁
-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

昭和 22 年ごろ ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和 27 年ごろ コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム
---	--

昭和 40 年ごろ ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃	昭和 51 年ごろ カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵
---	--



昭和25年に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」の完全給食が始まりました。

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。

今年度の給食もあと3か月!

年末の給食を振り返ります。

12月14日(水) 名言バーガー

給食室で、バーベキューチキンバーガーの袋に、1~38の数字を書きました。クラス全員違う数字になるように用意しました。

図書室にある名言集の本から、38の名言を選び、各教室に掲示しました。「10番だった!10番の名言は何?」と、普段とは少し違うメニューを楽しんでいました。



名言集 一部抜粋

- 13 人に勝つより、自分に勝ちなさい。嘉納治五郎(柔道家)
- 17 おもしろきことなき世を、おもしろく。高杉晋作(政治家)
- 21 自分自身を愛することを忘れるな。
セーレン・キェルケゴール(哲学者)
- 31 青年よ、大志を抱け! ウィリアム・スミス・クラーク(教育者)
- 33 生きることは、創造することだ。シュテファン・ツヴァイク(作家)



12月2日(金) 秋田県

きりたんぼ鍋を出しました。



12月13日(火) 青森県

もちもちとしたせんべい汁、イカのすり身、イカの角切り、キャベツをまとめて揚げたイカメンチを出しました。



12月9日(金) 冬野菜カレーライス

大根、白菜、小松菜などを入れました。



12月15日(木) テクスメクス料理

手作りトルティーヤに、メキシカンライス、チリコンカン、チキンサラダを包んで食べました。

1月は昔の給食や、多くのリクエストメニューが出ます!

あとがき

- ・ みなさんはどんな給食の思い出がありますか。私の給食の楽しかった思い出は、おかわりジャンケンです。クラスメイトがおかわりジャンケンをしていて、誰が勝つのか、なぜか毎回予想がよく当たりました。高陵中の子どもたちも、楽しそうにおかわりジャンケンをしている様子がよくみられます。(栄養士 加藤)
- ・ 冬休みも終わり、新しい年の始まりですね。3年生にとっては最後の学期になります。1月はリクエスト給食や郷土料理、昔の給食などを出します。普段の給食も全部おいしく作れるように給食室一丸となって頑張ります。今年もよろしくお願いします。(調理師 中島)