

きゅうしょくだより

令和4年 1月24日 No.10
唐津市東部学校給食センター

1月24日から30日は「**全国学校給食週間**」です。これは全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深めるために設定されました。

この1週間は郷土料理などが登場します。この機会に唐津の郷土料理や学校給食について考えてみましょう。



給食の始まりは？

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、家の事情で弁当を持参できない子どもたちのために、昼食を出したのが始まりです。当時の献立は焼き鮭、おにぎり、漬物といわれています。その後、給食を行う学校が全国で広がっていきました。

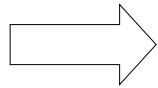
しかし、戦争により給食が中断され、食糧が不足して、子どもたちの栄養状態は悪化しました。戦後、日本の子どもたちの様子を知り、昭和21年12月24日にアメリカなど世界各国から支援の食糧が届き、給食が再開されました。そこで、この日が学校給食の誕生日となりました。多くの学校が、この日は冬休み期間であることから、1ヶ月後の1月24日から30日を「**全国学校給食週間**」と定められました。

給食の移り変わり



明治22年(1889年)

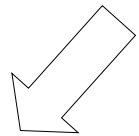
- ・おにぎり
- ・焼き鮭
- ・菜の漬物



明治27年(1902年)

- ・すいとんの味噌汁

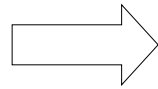
このころから戦争が始まり、食べ物が不足し、給食を続けられないところが出てきました。



昭和22年(1947年)

- ・トマトシチュー
- ・ミルク(脱脂粉乳)

戦争もおわり、昭和21年に給食がまたはじまりました。



昭和27年(1952年)

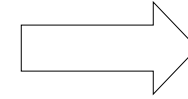
- ・コッペパン、ジャム
- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・鯨肉の竜田揚げ、せんキャベツ



昭和40年(1965年)

- ・ソフト麺のカレーあんかけ
- ・牛乳
- ・果物
- ・甘酢和え
- ・チーズ

脱脂粉乳から牛乳へと切り替わり、パンやおかずの種類も増えた。



昭和52年(1977年)

- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・スープ
- ・塩もみ
- ・果物

ごはん給食がはじまりました。

今の給食



今の給食は、郷土料理や行事食を取り入れるなど、バラエティ豊かで、バランスのよい食事のお手本となるよう、「生きた教材」としての役割を担っています。

給食週間メニュー

1月24日 ごはん・牛乳・鮭の塩焼き・白菜とたくあんの昆布和え
・さつまいものみそ汁

日本で最初に出された給食をもとにしています。

1月25日 ごはん・牛乳・いり焼き・いかと大根のサラダ・手作りふりかけ
「いり焼き」は、肥前町の郷土料理です。牛肉のかわりに鶏肉を使ったすき焼きのような料理です。

1月26日 ごはん・牛乳・ギョロツケ・切干大根の炒め煮・だぶ

「ギョロツケ」は昔から唐津で親しまれています。「だぶ」は浜玉・七山などで昔から食べられている郷土料理で、水を多く入れて“ざぶざぶ”つくることから、なまって、“だぶ”と呼ばれるようになりました。

1月27日 ごはん・牛乳・にわとりめしの具・れんこんとひじきのサラダ
・沢煮椀

「にわとりめし」は、北波多の郷土料理です。

1月28日 ごはん・牛乳・あじの更紗揚げ・すだちこんにゃくのポン酢和え
・生姜入りたまごスープ

「すだちこんにゃくのポン酢和え」は、相知の郷土料理です。