



1月給食だより

令和5年度 1月号
佐賀市立川上小学校



新しい年が始まりました。給食室でも引き続き、おいしく安心・安全な給食作りを務めていきたいと思っておりますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。さて、1年間の総まとめとなる3学期は、インフルエンザやノロウイルスが流行する季節のため、健康管理にはより一層の注意が必要です。寝不足が続いたり食事を抜いたりすると、体調を崩しやすくなりますので、早寝・早起きをし、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。



お正月の食文化

お正月は、新しい年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎えする年中行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力が授かると考えられています。

おせち料理

新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは、煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。



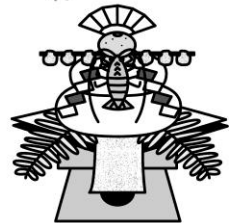
お雑煮

もちの入った汁物で、地域や家庭によって具材も味つけもさまざまです。中部地方を境に、東は四角いもち、西は丸いもちを使う所が多く、あんこ入りのもちを入れる所もあります。



鏡もち

昔は鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡もちで、歳神様へのお供えにします。「家が代々続く」ように、「橙」というミカン科の果実をもちの上に載せ、エビや昆布など縁起のよいものを飾ります。

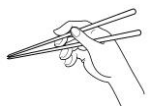


お屠蘇

薬草で作られる「屠蘇散」を酒やみりに浸して作る薬酒。家族の健康を願い、年齢の若い人から順に飲みます。子どもが飲む場合は、アルコールを飛ばしておくといでしょう。



寒い日は早起するのが苦手になって、朝ごはんを食べる時間が少なくなっていないですか？朝ごはんは体を温め、一日活動する気力を与えてくれるのです。朝ごはんは毎日食べるようにしましょう。



朝ごはんを毎日食べよう！



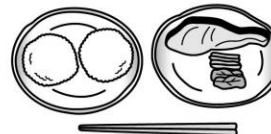
1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。学校給食の歴史を振り返ってみましょう！



明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後にアメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

明治22年(1889年)

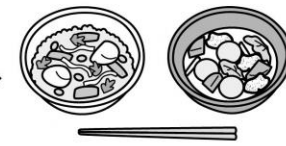
山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために、食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

大正12年(1923年)

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

昭和17年(1942年)

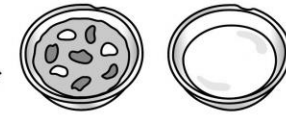
昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年には6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。



〔ずいとのみそ汁〕

昭和22年(1947年)

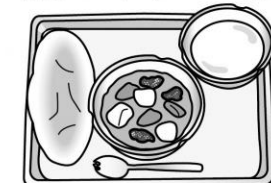
昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年からアメリカの支援団体(ララ)の支援物資による学校給食が全国で開始される。



〔ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー〕

昭和25年(1950年)

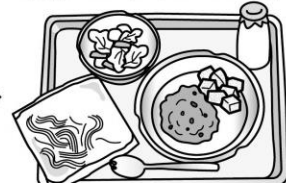
アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。



〔コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー〕

昭和40年(1965年)

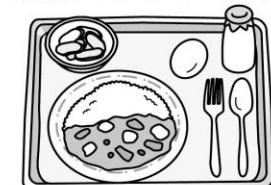
昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。



〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

昭和51年(1976年)

米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜でご飯を炊く施設が多かった。



〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

そして、平成の時代では…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。



令和の給食事情

時代は令和に入り、新型コロナや戦争などによる世界情勢の悪化、地球温暖化による農作物の不作、海水温の上昇による漁獲量の減少など、私たちが住む地球の異変による食料の減少で食生活も変化しつつあります。限られた物資の中から作られている給食です。食べ物大切にすることを忘れないようにしましょう。