

きゅうしょくだより

令和3年 1月19日 No. 11

からつしよぶこがっこうきゅうしょくセンター
唐津市呼子学校給食センター

先週から3学期がスタートしましたね。2021年もおいしい給食を作っていますので、よろしくお願ひします。1月は全国学校給食週間です。これを機に、家庭でも昔の給食を話題にしながら、給食の役割について考えてみましょう。

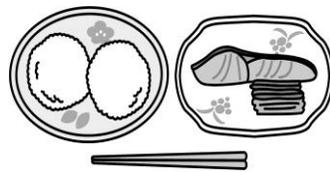
1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」

「学校給食」が始まって100年以上が経ちます。全国学校給食週間は昭和25年から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的として実施されています。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう♪

明治22年 (1889年)

山形県の忠愛小学校で、貧しくて学校にお弁当を持って来られない子どもたちのために、無料でおにぎりや焼き魚などの昼食を出したのが、学校給食の始まりです。その後、戦争による食糧不足で中断されました。

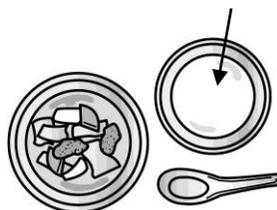


1月25日の給食は、明治22年の給食を再現したメニューです

脱脂粉乳

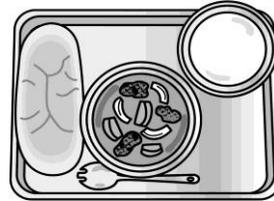
昭和21年 (1946年)

戦争後、子どもたちの栄養不足が心配され、外国からの援助物資で、学校給食が再開されました。脱脂粉乳とトマトシチューのみなど、簡単なものでした。



昭和25年 (1950年)

アメリカから小麦の援助を受け、パン・ミルク(脱脂粉乳)のおかげの完全給食となりました。また、この時「くじら肉」は安くて貴重な栄養源として、給食によく使われていました。

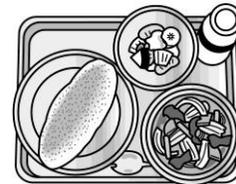
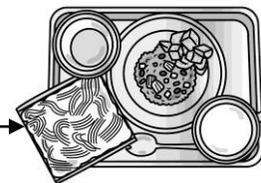


1月27日の給食に、「くじらのメンチカツ」が登場します。呼子町は、江戸時代以降、国内有数の捕鯨基地としてにぎわっていました。

昭和40年代 (1965～1974年)

脱脂粉乳から牛乳へと切り替わり、パンやおかずの種類が増えました。揚げパンや、ソフトめんが人気でした。

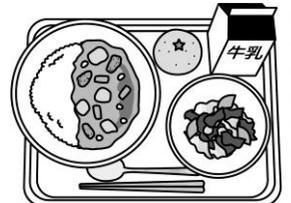
ソフトめん



牛乳

昭和51年 (1976年)

米飯給食が正式に始まりました。カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの種類がとても増えました。



地場産物と地産地消

唐津市は海や山に囲まれており、農産物や水産物が豊富です。呼子給食センターでは、新鮮な地場産物をなるべく給食に取り入れるようにし、地産地消に取り組んでいます。

地場産物とは…

地元でとれる農作物のこと

💡 地元の人たちが作ってくれるから、新鮮で、安心!

地産地消とは…

地域でとれた産物を、地域で消費すること

💡 移動距離が少なくすむから、エコにつながる!



郷土料理

郷土料理や伝統料理と呼ばれるものは、その地域で伝えられ、食べ継がれてきたものです。私たちの住んでいる地域の食べ物や郷土料理を大切にし、次の世代の人たちにも伝えていけるといいですね。

学校給食週間の取り組みとして、郷土料理や呼子町の特産物が登場します!

1月26日「だぶ(浜玉・七山地区)」、1月28日「いり焼き(肥前町)」

1月29日「いかしゅうまい(萬坊より)」