

平成30年1月 佐世保市立黒髪小学校 栄養教諭 浦山

★おうちの人といっしょによみましょう。

2018年が、はじまりました。本年も給食だよりでは、さまざまな食に関する情報をお伝えしていきます。 早速ですが、1月24日から30日は全国学校給食週間です。みなさんの体と心の成長を支えている給食について考えてみましょう。

室園学校豁後週間は、学校豁後の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の発覚をはかることを首節として定められました。学校給食は、戦争により電断していましたが、アメリカの LARA(アジア教済公認団体)等の物資援助で開開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈望式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に客様みと輩ならない1か月後の1月24日~30日が「全国学校給食週間」となりました。

給食はおいしいですか?

〇学校給食は、教育の一環です。

栄養バランスのとれた食事を, 先生や友達と楽しく食べて, 心のふれあいの中で,

- ★好き嫌いをなくしたり,
- ★食事のマナーを身につけたり,
- ★正しい食生活を理解する,

ご家庭でもこの機会に給食のお話をされてみてください。







かてろしょくひん IC IEA TOLLY OF 日本には、大豆の加工食品がたくさんあります。その中の一つ いと ひ なっとう 43 だいす なっとうきん はっこう じゅくせい 「糸引き納豆」は、蒸した大豆を納豆菌によって発酵・熟成させた O とくちょう だい ず えいようせいぶん くわ もので、ネバネバと糸を引くのが特徴です。大豆の栄養成分に加 练的 え、血栓を溶かして血の流れをよくするナットウキナーゼ、骨粗し せいぶん P< 15 けんこう よう症予防効果のあるビタミンKなど、健康に役立つ成分を多く

含みます。納豆がいつから食べら れていたのか定かではありませ んが、煮豆を稲わらで包んでおい たところ、稲わらに付着した納豆

`* **①**′

* @

きん ままう しぜんほっこう きげん しょうとくだいし かなちとのよい 菌の作用で自然発酵したことが起源とされています。聖徳太子、源義 は とまとかびざまし れき してき じんぶつ ちっとう でんせつ かく 5 家、豊臣秀吉など歴史的な人物と、納豆にまつわる伝説が各地にあり、 たいしょうじ だい ちっとうきん つか 古くから食べられていたことがわかります。大正時代に、納豆菌を使 せいそうほうほう かいはつ ぜんこく ひろった製造方法が開発されると、全国へ広まっていきました。



で5ちっとう Lおからなっとう たいま 寺納豆(塩辛納豆)は、ゆでた大豆 こうしきん はっこう しおみす くわ を麹菌で発酵させ、塩水を加えて しゅくせい かんそう ねば、 乾燥させたもの。粘りがなく Lおから とくちょう 塩辛いのが特徴です。

ぜん こく がっ こうきゅうしょくしゅうかん 1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。

こう きゅう しょく かえ

ねん やまがたけん しょうがっこう はじ がっこうきゅうしょく せんそう 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 ぜんこくかっこうきゅうしょくしゅうかん n# L げんざい 27 せんご しえんだんたい Thillie 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、アメリカの支援団体からの援助により、 がっこうきゅうしょく さいかい きねん 25 がっこうきゅうしょく い ぎ やくわり りかい ふか thele 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 たか もくてき とうじ だいひょうてき こんだて いちれい かっこうきゅうしょく れき し しょうかい たか もくてき とう じ だいひょうてき こんだて いちれい かっこうきゅうしょく れき し しょうかい 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)



ざかな つけもの (おにぎり、焼き魚、漬物)

しりつちゅうあいしょう 山形県の私立忠愛小 Mara ベルナラ 学校で、お弁当を持っ てこられない子どもの しょくじ ていきょう ために食事を提供した にほん がっこうきゅうしょく のが、日本の学校給食 (#15 の始まりとされる。

大正 12年 (1923年)





がつついたち かんとうだいしんさい 9月1日に関東大震災 はっせい ぎえんきん が発生。義援金により きゅうしょく じっし がっこう 給食が実施され、学校 50 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 22年 (1947年)

昭和 17年 (1942年)



[すいとんのみそ汗]

ねん たいへいようせん 昭和16年に太平洋戦 しょくりょう はじ 争が始まると、食料が ふそく ぜんこくてき きゅうしょく 不足し、全国的に給食 ちゅうし はじ が中止され始める。

ZOA. EU E L 昭和19年に6大都市 しょうがくせい とくべつはいきゅう の小学生に特別配給 がっこうきゅうしょく 物資による学校給食

が実施される。



ねん せんそう 昭和20年に戦争が終 わり、子どもたちの栄 ようじょうたい かいぜん 養状態を改善するた しえんぶつ め、この年から支援物 がってうきゅうしょく 資による学校給食が ぜんこく かいし 全国で開始される。

だっしぶんにゅう (ミルク (脱脂粉乳)、 トマトシチュー]

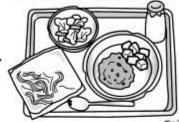
昭和 25 年 (1950 年)



きぞう アメリカから寄贈され ೭ ಕಚ್ ೭ だいとし た小麦粉で8大都市 しょうがくせい の小学生に「パン・ミ かんぜん ルク・おかず」の完全 じっし 給食が実施される。

だっしぶんにゅう [コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー]

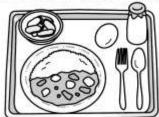
昭和40年(1965年)



昭和38年に「ソフトめ とうじょう ん」が登場。また、昭和 tah 39~43年ごろにか to LANCES ぎゅう けて、脱脂粉乳から牛 にゅう 乳へと切り替わる。

ぎゅうにゅう [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)



べいはん はん せいしき どう 米飯(ご飯)が正式に導 とうしょ (Cac) 入される。当初は炊飯 せつび ととの するための設備が整わ つく かま ず、おかずを作る釜でご た しせつ 88 飯を炊く施設が多かっ

办法部 ぎゅうにゅう しお [カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵]

そして、現在は…

しょくしゅうかん みだ かたよ しょくじ 子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥 せいかつしゅうかんびょう ぞうか しんばい 満や生活習慣病の増加が心配されることから、学 こうきゅうしょく しょく かん ただ ちしき のぞ しょくしゅうかん 校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣 しょくしゅうかん 求な を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生き きょうざい やくわり にな た教材」としての役割を担っています。