



日野中だより18号

発行：令和4年1月25日（火）

文責：佐世保市立日野中学校

校長 池田 美祐紀

校訓



学校教育目標

心豊かで活力に満ちた生徒の育成

学びあい

認めあい

支えあい

☆日野中 HP にカラー版を UP しています。鮮明な画像は、そちらをご覧ください。

1月24日から1月30日まで、全国学校給食週間です！

我が国における学校給食の始まりは明治22年、山形県鶴岡町にある小学校で、家庭が貧しくてお弁当を持って来ることができない子どもたちのために無料で食事を提供したことからと言われています。その後、各地に広がっていききましたが、戦争の影響などによって一時中断されました。



戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和21年6月に米国のLARA（ララ）物資から寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開されました。同年12月24日に、東京都の小学校で贈呈式が行われたため、この日を「学校給食感謝の日」と定め、冬季休業と重ならないように、1月24日～1月30日までの1週間を「学校給食週間」としたのだそうです。

現在では、食べることが困難だった頃から状況は大きく変わり、偏った栄養摂取をはじめ生活習慣病の増加など、子どもたちの健康状態が心配されることから、バランスのよい食事のお手本として、学校給食は「生きた教材」の役割を担っています。

（参考：文部科学省「全国学校給食週間について」など）

※右上のポスターは、2年3組の今村香里奈さんが給食週間のために描いてくれた力作です。

とても素晴らしいので、是非HPのカラー版で見てください。ありがとうございました！



昭和から令和まで 一学校給食の変遷一 ※メニューは一例です。

① 1889（明治22）年の給食（おにぎり、塩鮭、菜の漬物）



この当時の昼食は、大督寺の僧侶が一軒一軒家を回り、その家でお経を唱えることで得たお米やお金で準備をし、生活に困窮した児童に支給したものでした。

② 1923（大正12）年の給食（五色ごはん、栄養みそ汁）

1954（昭和29）年には「学校給食法」が成立し、実施体制が法的に整いました。この法の2条では「学校給食の目標」が掲げられています。その一つが「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」であり、学校給食は1日に必要な栄養素の約1/3がとれるように、バランスを考えながら作られるようになりました。



③ 昭和初期～中期の給食（コッペパン、鯨の竜田揚げ、脱脂粉乳）



戦後は捕鯨が推進されていたことや、低カロリーで高たんぱくなこともあり、鯨肉を使ったメニューが人気でした。飲み物には脱脂粉乳が提供されていましたが、牛乳から脂肪分を抜いた粉ミルクを水で溶かして温めたもので、独特なおいがあるため苦手な子どもも多かったそうです。主食にパンが出されたことで、日本人の食生活を変えたとも言われています。

④ 昭和中期～後期の給食（パン、グラタン、サラダ、みかん、牛乳）



洋風化が進み、現在でも人気のカレーライスやスパゲッティなどのメニューが見られるようになりました。コッペパンが主流だったパンのバリエーションも多様化し、米飯も導入されました。鶏肉や豚肉もよく提供されるようになり、飲み物も脱脂粉乳から牛乳に切り替わりました。

⑤ 平成・令和の給食（キムチチャーハン、春巻き、スープ、サラダ、フルーツ寒天、牛乳）



平昌オリンピックの時は韓国料理が、G サミットの時はイタリア料理やフランス料理のメニューが取り入れられるなど、国際色が豊かになるとともに、食育を意識して昔ながらの郷土料理、行事食なども提供されています。地産地消が推進され、地元の野菜や果物を取り入れる地域も増えてきました。

令和 3 年度 松井給食専門委員長からのメッセージ

去年の先輩方の代から、コロナ禍での生徒会活動となりました。特に、給食時間の黙食など、皆さんにはたくさんご協力していただきました。私が一番力を入れたのは、残菜を減らすことです。去年、受け継いだ時は、佐世保の中学校 16 校中 10 位など、かなり厳しい状態でしたが、去年の 12 月時点で 8 位になり、1 年間で約 14 g 減らすことができました。

私から皆さんに覚えていてほしいことが 2 つあります。1 つ目は、毎日食べている給食を当たり前のことと思わないようにしてください。1 日の給食を作るのに、給食センターの方々、配膳員さん、多くの方が関わっています。それを当たり前のことだと思わず、感謝して食べてください。ご飯を食べる時は、必ず「いただきます。」「ごちそうさまでした。」と言って、食材にも感謝してください。そして、これは、学校だけでなく家でも行ってください。ご飯を食べ終わった後は、作ってくれた家族に一言「ありがとう。」と感謝の気持ちを言葉で伝えるようにしましょう。

2 つ目は、今、流行している新型コロナウイルスについてです。コロナウイルスの影響で、給食時間は黙食となっています。本来なら、皆で楽しく過ごす給食時間です。しかし、ウイルスはだれのせいでもなく、仕方がないものです。そこで、皆に黙食の徹底をお願いします。もう少しだけがまんして、いつか皆で楽しく過ごせる給食時間がくるといいですね。

最後になりましたが、温かく見守ってくださった先生方、全校生徒の皆さん、1 年間ありがとうございました。



1 月 20 日(木)のメニューより

この日のメニューは「ごはん、鯨の香味揚げ、すまし汁、小松菜のあえ物、牛乳」でした。寒い日でも、温かい給食をいただけることは本当に有難いことです。

私たちの給食に関わってくださっているすべての方に感謝して、給食をいただきたいと思います。「いただきます！」

