



1月

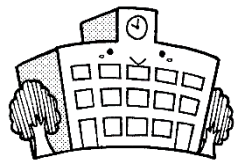
令和4年1月19日（水）
佐世保市世知原学校給食センター

明けましておめでとうございます。みなさんはどのようなお正月を過ごされましたか？正月は、おせち料理や雑煮などのおいしいご馳走をたくさん食べ過ぎてしまったり、生活リズムが乱れてしまったりした人もいるかもしれませんね。まだまだ寒い日が続く、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早寝、早起きを心がけ、しっかりと朝食をとり生活リズムをとり戻しましょう。

さて、**1月24日～30日の一週間は「全国学校給食週間」**です。

普段、何気なく食べている学校給食について、改めて知るよい機会になればと思います。

学校給食の歴史



日本の学校給食は133年前に、山形県の私立忠愛（ちゅうあい）小学校において、貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。

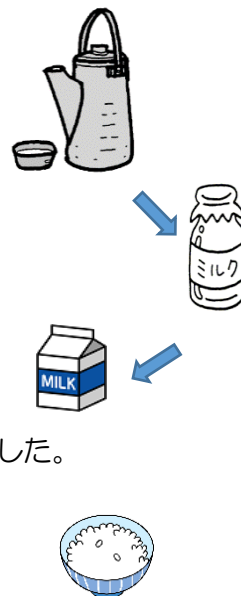
昔はお腹を満たす為の給食でしたが、現在では栄養バランスのとれた食事を友達や先生と一緒に食べるという心のふれあいの中で、望ましい食習慣を身に付け、子どもたちの健康を守り、体位の向上を図ろうとするものです。また、学校教育の一環として、学校での食育の中心的役割を果たしています。

学校給食の献立の移り変わりを見てみましょう。



佐世保市の学校給食の歴史

昭和23年	11月	脱脂粉乳による給食が始まりました。
昭和25年		広田小学校で完全給食が始まりました。
昭和26年		市内24校で完全給食が始まりました。
昭和45年		市内全ての小学校で完全給食が始まりました。
昭和46年		脱脂粉乳が全て牛乳になりました。
昭和52年		牛乳がびんから紙パックになりました。
昭和56年	3月	いくつかの学校で週に1回、米飯給食が始まりました。
昭和61年		米飯給食が週2回になりました。
平成 2年		米飯給食が週3回になりました。
平成 6年	9月～2月	水不足のため、特別献立が実施されました。
平成17年		毎月19日を「食育の日」として制定されました。佐世保市では、この日に地場産物を積極的に活用しています。



給食週間中の献立紹介

全国学校給食週間中は、長崎県の郷土料理や長崎県内でとれたものをたくさん取り入れた献立を予定しています。

24日(月)	コッペパン・ちゃんぽん・いりこの佃煮・江上ぶんとん・牛乳
25日(火)	ごはん・のっぺい汁・鯨のごまみそがらめ・ゆかりあえ・牛乳
26日(水)	みかんパン・ポトフ・小松菜サラダ・世知原茶マフィン・牛乳
27日(木)	麦ごはん・かきたま汁・さんま甘露煮・浦上そぼろ・牛乳
28日(金)	ごはん・肉みそおでん・茎わかめの酢の物・りんご・牛乳

くじら料理【25日】

昔よく食べられていた食材です。調査以外での捕鯨ができなくなってからはあまり食べられなくなりましたが、なつかしの献立として調査用の鯨を使用して「鯨のごまみそがらめ」を出します。

佐世保産の食材

- ・江上地区でとれる「江上ぶんとん」を出します。【24日】
- ・佐世保市産のかぶで「かぶのゆかりあえ」を出します。【25日】
- ・世知原のお茶を使ったマフィン「世知原茶マフィン」を出します。【26日】
- ・小佐々町産の煮干しで出汁をとった「かきたま汁」を出します。【27日】



長崎県の郷土料理

- ・長崎ちゃんぽん【24日】
明治時代の中ごろ、長崎で料理店を開いていた陳平順という人が中国留学生のために考えたのが始まりと言われています。
- ・浦上そぼろ【27日】
長崎市の浦上地区で作られた郷土料理です。豚肉とたっぷりの野菜が入っています。

感謝の気持ちをもって食べましょう

現在の給食は、地域の食材を取り入れた献立や行事食など、いろいろな給食が出されています。昔とはずいぶん献立が変わっていますが、子どもたちの健やかな成長を願い、給食のために働いてくださっている人々の気持ちは昔も今も変わりません。給食だけでなく、毎日の食事はたくさんの人が一生懸命働いてくださることでできあがっています。

いただきます・・・

私たちが生きていけるのは、たくさんの動物や植物の大切な命をいただいているからです。その命を無駄にしないように、最後の一口まで大切に食べましょう。



ごちそうさま・・・

漢字で書くと「ご馳走さま」と書きます。「馳走」には「食事のもてなしをするためにあちこちを走り回る」という意味があります。「私たちの食事のために働いてくださり、ありがとうございます。」という気持ちをもって、あいさつをしましょう。