

1月給食だより

はちじょうまちきゅうしよく 八丈町給食センター 栄養士 鈴木瑞代

あけましておめでとうございます。本年も、安全でおいしい給食を届けられるようがんばりますので、どうぞよろしくお願いいたします。さて、みなさんは冬休みも元気に過ごせましたか？休み明けは生活リズムが崩れやすいので、「早寝・早起き・朝ご飯」、そして3食しっかり食べることを心がけ、元気に登校しましょう。また、ノロウイルスやインフルエンザが流行する時期なので、食事の前にはしっかり手洗い、うがいをしましょう。

★1月24日～30日は全国学校給食週間です★

明治22年に山形県の小学校で始まった学校給食。当時は貧しい家庭が多く、子どもたちの栄養改善を目的に、おにぎりや漬物、焼き魚など、簡単な食事が提供されていました。給食はその後、全国で実施されるようになりましたが、戦時中の食糧不足により、中止せざるをえなくなっていました。

戦後、昭和21年12月24日に、支援物資により給食が再開されたことを記念とし、1ヶ月後の1月24日を学校給食記念日、24日からの1週間を全国学校給食週間とすることになりました。この期間の給食は、「給食の歴史を知ろう」をテーマに、献立を考えました。

<学校給食の歴史>

せんぜん 戦前

●明治22年(1月24日の給食で再現)
山形県で学校給食が開始された
最初の給食【おにぎり・漬物・焼き魚】

●大正時代(1月25日の給食で再現)
全国に給食が広まり、家庭での食事のような
献立であった
当時の献立例【混ぜご飯・汁もの】

●昭和21年12月24日学校給食が再開された

●昭和25年頃(1月26日、27日の給食で再現)
「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施され
始めた(小麦粉はアメリカからの支援)
当時の献立例【パン・脱脂粉乳・おかず】
たんぱく質が豊富な鯨がよく食べられていた。

せんご 戦後

げんざい 現在

●昭和38年～(1月30日の給食で再現)
麺や牛乳が学校給食に登場した
当時の献立例【ソフト麺・あんかけ・サラダ・果物】

●昭和51年～
ご飯が学校給食に登場した
当時の献立例【カレーライス・サラダ・スープ・果物】

●学校給食は食育の一環になった
昔の給食：栄養不足改善が目的
今の給食：生活習慣病や食生活の乱れ等を改善
するための手本となる食事を出すことが目的

●食育の観点から、地元でとれた食べものや郷土料理
が出されている。

★リクエスト給食★

今月は13日(金)に三原中学校、18日(水)に大賀郷小学校のリクエスト給食があります。三原中学校では、今まで食べたことがないものを！と、明日葉パウダーを練りこんだ明日葉パンを使った揚げパンのリクエストがありました。また、大賀郷小学校のリクエストでは、人気メニューであるジャージャー麺、そして5月に実施した、サーターアングギーが登場です。お楽しみに！！

<お知らせ>

※給食で使用している食材の産地について、給食センターのHPで紹介しています。

ホームページ URL ⇒ <http://www.town.hachijo.tokyo.jp/cgi-local/kyusyoku/nik.cgi>