

1月給食だより

はちじょうまちきゅうしよく えいようし すずきたまよ
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ひします。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。



★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しまいました。

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しました。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＞

<p>せんぜん 戦前</p>	<p>●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】</p> <p>●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】</p>	<p>げんざい 現在</p>
<p>せんご 戦後</p>	<p>●昭和21年12月24日学校給食が再開された</p> <p>●昭和25年頃(1月26日、30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</p>	

●昭和38年～(1月29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(1月19日、31日の給食で再現)
※普段の給食にあまり登場しない料理もあるので、よく味わって食べてくださいね。



今は食べてもいいの??～クジラのお話～

海の生き物クジラは、私たちと同じ哺乳類の仲間です。日本で本格的なクジラ漁が始まったのは江戸時代。当時はクジラの油が灯油やマーガリンに利用され、世界でもクジラの捕鯨が盛んに行われていました。しかし、一部のクジラの捕りすぎが心配され、捕っても良いクジラの種類が決められていましたが、1982年、捕鯨に反対する国際捕鯨委員会(IWC)が、捕っても大丈夫と科学者が認めているクジラまでも、捕ってはいけないと決められてしまいました。

では、なぜ私たちが今回給食でクジラを食べることができるのでしょうか？それは、給食のクジラは日本で科学的な調査をするために、IWCが管理していないクジラを国のきまりの範囲で捕ったクジラだからです。調査のクジラとはいえ、私たちが食べられることはとても貴重ですね。みなさん、感謝していただきましょう！！

＜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>

