

# 1月給食だよ

江戸川区立  
新田小学校

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

なお、栄養士・河野君絵が産休に入ったため、栄養士は東海林 遥に変わりました。よろしくお願いいたします。

## 学校給食の始まり



1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

## 支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月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。

## バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ  
牛乳  
フレンチサラダ  
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス  
牛乳・塩もみ  
ゆで卵  
(昭和51年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活が続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

## ねんせい こんだてきゅうしょく ～6年生の献立給食～

1月に登場する6年生が考えてくれた献立を紹介します。

がつはつか  
★1月20日(火)

【メニュー】

ごはん、ごまじゃこ小松菜ふりかけ、牛乳、鶏の照り焼き、ほうれん草ともやしのからし和え、けんちん汁

6年1組の大河原さん、関矢さん、松本さん、檜山さん、岡本さん、西本さんが考えてくれたメニューです。



がつか  
★1月23日(金)

【メニュー】

ビビンバ、牛乳、ナムル、わかめとたまごのスープ、みかん

6年1組の古川さん、田中さん、加藤さん、彦田さん、糸賀さん、前田さんが考えてくれたメニューです。



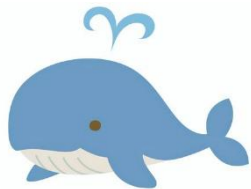
## ～給食活動～

がつこのか かがみびら きゅうしょく  
☆1月9日(金):鏡開き給食

1月11日に年神様にお供えた鏡餅を食べる行事が「鏡開き」です。昔から、神様にお供えたものを食べることで、病気になるず、健康に過ごせると考えられてきました。鏡開きにちなんで、給食では小豆をやわらかく煮て、お餅のかわりに白玉団子を入れたお汁粉を作ります。



がつにち むかし きゅうしょく  
☆1月26日(月):昔の給食



「くじら」は、昭和20年代から昭和40年代の食料難だったころ、くじら肉が料理に使われていました。当時のくじら肉は、安価な食材として食生活を支え、栄養価が高いため学校給食でも子供たちの健康を育む重要な食材として提供されていました。

『すいとん汁』は、昭和17年ごろに提供され始めた料理です。小麦粉を水で練ったものを一口大の大きさにし、汁で煮込んで作ります。



がつにち  
☆1月30日(金):誕生日給食

1月生まれの皆さんをお祝いするデザートとして、「みかん入り牛乳寒天」を作ります。牛乳と豆乳、水を混ぜて寒天を加え、型にみかんの上から流し込んで一人分の大きさにカットします。楽しみにしていてください。