

1月 きゅうしょくだより

令和6年1月10日
江戸川区立第三葛西小学校
校長 佐々木 恵子
栄養士 松井 瞳
(家庭数配布)

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ（辰）」にちなみ、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか？



5年生かつおぶし削り体験

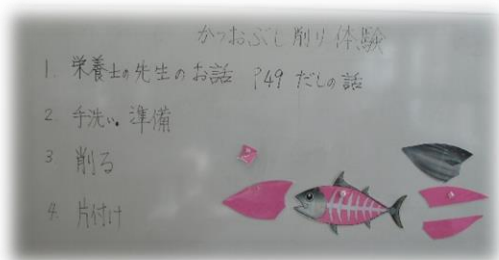
12月14日、5年生にかつおぶしを削ってもらいました。コロナ禍により実施を見送られていましたが、今年より再開しました。かつおぶしになるまでにどのように鰹をさばるか、やわらかい切り身がなぜ堅いかつおぶしになるのかを学び、実際に削りました。

最初はなかなかうまく削れませんでした。皆で順番に話し合いながら削るとどんどん上達していきました。

最近では削り器が自宅にある家庭は少ないですが、削りたてのかつおぶしはとても香り良くおいしいです。削ったかつおぶしは皆で分けて持って帰り、自宅で食べてもらいました。おいしかったと好評でした。



こんなに上手に削れました！



1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



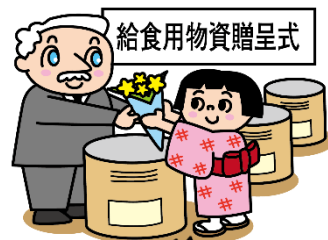
学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



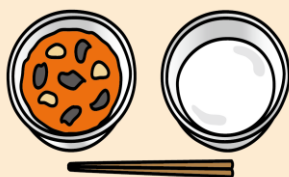
戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。

昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25（1950）年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。



昭和 22 年ごろの給食



脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



トマトシチュー・ミルク

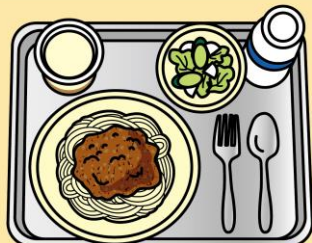
昭和 25 年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

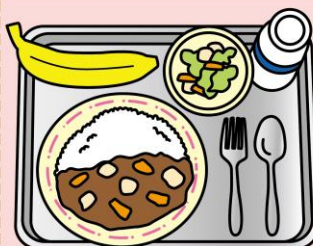
昭和 40 年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17（2005）年に「食育基本法」が成立。平成20（2008）年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました（2009年4月1日施行）。



時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。