

1月 給食だより

令和 6年 1月10日
調布市立多摩川小学校
校長 上杉 潤
栄養士

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？



<今月の給食より>

- 11（木）七草・鏡開き…7日は「七草の節句」で野に出る若菜の生命力をもらって、一年を元気に過ごせるように願い「春の七草」を食べる日でした。11日の鏡開きと合わせて、「七草あんかけごはん」と「白玉ぜんざい」を給食で提供します。
- 15（月）小正月…一年の豊作を願い各地で様々な行事が行われる日です。小正月の朝には、小豆がゆの赤い色で邪気を払う風習があります。給食では小豆入りのご飯を炊きます。
- 18（木）世界の料理：ロシア…寒さが厳しい時期にピッタリの体が温まる料理を作ります。
- 22（月）カレーの日…1982年に全国学校栄養士協議会が決め、全国一斉にカレー給食が出された記念に制定されました。給食のカレーは小麦粉を炒めてルウを作ったり、豚ガラでスープを煮出したりするところから全て手作りです。味わって食べてくださいね。
- 24（水）～30（水）全国学校給食週間…給食について考え、感謝する期間です。今回は、木島平の食材を使った長野県の郷土料理、ブックメニュー「千と千尋の神隠し」、昭和30～40年代の定番メニュー、昭和50～60年代の人気メニューなどをテーマとした給食です。
- 31（水）郷土料理「福岡県」…さばのぬか炊きをメインとした献立です。

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。

昭和22年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

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。

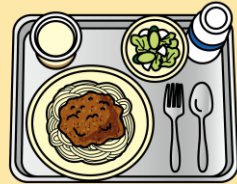
昭和25年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

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。

昭和40年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

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。

昭和50年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

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。

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、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。

《給食費納入のお願い》

食品の値上がりが続く、給食運営も厳しい状況が続いております。保護者の皆様から納入していただいている給食費はすべて食材費となりますので、未納があると献立内容に直に影響が出ることになります。計画的な給食運営のためにも、引き続き、毎月の給食費納入にご理解・ご協力をお願いいたします。