

1月給食だより

練馬区立旭町小学校
校長 清水 誠
栄養士 西野 亜矢子

楽しい冬休みを過ごせましたか？冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会が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。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。給食のきまりを確認し、よりよい給食時間を過ごせるようにしていきましょう。



1月の献立より

●24日(水)：練馬区産人参を使った献立

この日は練馬区産の人参を無償で提供してもらい、人参をたっぷり使った献立を作ります。キャロット・レッシングサラダは具材だけでなくドレッシングにも人参を使っています。デザートにはすりおろした人参を入れたキャロットケーキを作ります。

●25日(木)：練馬大根たくあんを使った献立

練馬大根のたくあんを使った「練馬大根たくあんのキムタクご飯」を作ります。練馬大根は幻の大根として、ほとんど市場に出回ることのない食材です。練馬大根のたくわんを味わえる貴重な機会なので、ぜひ楽しみにしてください。

●26日(金)：昔の給食の献立

昭和25年ごろに食べられていた給食を再現した献立です。当時の給食で人気だったくじら肉を使います。くじらを竜田揚げにして、中濃ソース、ケチャップで作ったソースを絡めた「くじらのマリアナソース」を作ります。

12月の主な食材の産地

- 米…秋田県産ひとめぼれ
- 牛乳(予定産地)…東京、群馬、山梨、岩手、青森、秋田、宮城、北海道
- 人参…千葉、練馬区
- 玉ねぎ…北海道
- じゃがいも…北海道
- 生姜…高知
- にんにく…青森
- キャベツ…愛知
- 長ネギ…栃木
- 大根…練馬区
- しめじ…長野
- えのき…長野
- なめこ…新潟
- さつまいも…茨城
- れんこん…茨城
- 大麦…国産
- きゅうり…埼玉
- かぼちゃ…北海道
- ごぼう…青森
- 小松菜…埼玉
- ごぼう…群馬
- たけのこ…愛媛
- 練馬大根…練馬区
- 白菜…茨城
- 万能ねぎ…福岡
- みかん…熊本
- でこぼん…熊本
- 鶏肉…宮崎
- 豚肉…茨城、青森、岩手
- さんま…国産
- さば…欧州
- ししゃも…ルウェー、アイスランド
- あじ…ニュージーランド

◎12月より区内の農家さんから一部の野菜を納品してもらっています。子供たちが給食の食材を通じ、地域の自然や産業への理解を深め、生産者さんの苦労にふれ、食に対する感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

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も、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、全国へと広がりしましたが、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、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。

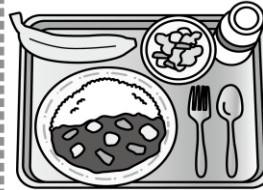
昭和40年代ごろの給食



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。

★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す。

