

# 食育だより 1月号

平成30年度1月8日  
練馬区立練馬中学校

新年 謹賀



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。  
風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。  
学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお願い致します。



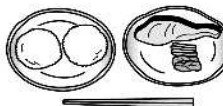
風邪の予防を!



1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。  
学校給食の歴史を振り返ってみましょう!

明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

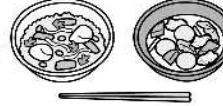
明治22年(1889年)



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。

大正12年(1923年)



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

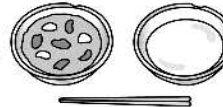
昭和17年(1942年)



〔すいどんのみそ汁〕

昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年に6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。

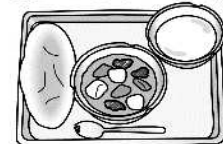
昭和22年(1947年)



〔ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー〕

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

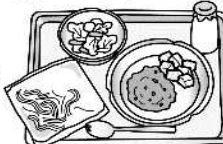
昭和25年(1950年)



〔コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー〕

アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

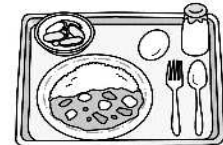
昭和40年(1965年)



〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

昭和51年(1976年)



〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯器が不足していたため、お釜で作る釜ご飯を炊く施設が多かった。

そして、現在は...

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。

全国学校給食週間

1/24～1/30の献立

24日たくあんご飯  
練馬大根で作ったたくあんを、油で炒めてご飯に混ぜ込みます。

25日ブルコギ丼  
「ブル」は火・「コギ」は肉という意味です。醤油ベースで甘辛の下味を付けた肉を野菜や春雨と一緒に炒める、煮るといった韓国料理です。

30日かめし  
米に米以外の穀物や野菜、海藻などを混ぜて炊くご飯です。給食ではごぼう・に

