

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きています。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。給食でもより一層、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ひます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

## 全国学校給食週間 1/24~1/30



全国学校給食週間は、昭和25年度から始まった取り組みで、毎年学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子供たちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものですが、現在では役割が大きく変わり、子供たちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

### 昔の学校給食について知ろう!



#### <明治22(1889)年~>

- 山形県鶴岡町の小学校で貧しくて弁当持てこられない子のために、ごはんや魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。



#### <昭和22(1947)年~>

- 戦後、LARA(アジア救済団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・汁の素などの物資を使い、学校給食が再開される。



#### <昭和25(1950)年~>

- アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルクおかずの完全給食が始まる。

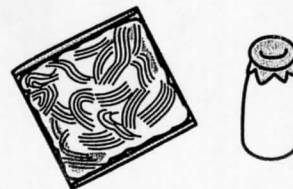


#### <昭和38(1963)年~>

- ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり脱脂粉乳から牛乳への切り替えが進む。

#### <昭和51(1976)年~>

- 米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みごはん、ピラフなどが登場しメニューの幅が広がっていく。



### 春の七草



- 1/8は、「春の七草」の中のスズナ・スズシロの葉を使った「七草ごはん」と実を使った「紅白すまし汁」です。「七草」は、1/7の「人日の節句」に刻んだ七草をおかゆに入れて食べ無病息災を願います。正月料理で疲れた胃腸を労る意味もあります。また1/11は「鏡開き」です。餅の代わりに白玉入りの「お汁粉」です。