



給食だより

令和4年1月
練馬区立
石神井中学校

新しい年が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きを心がけ、しっかり朝ごはんを食べてから登校するようにしましょう。



1月24日～30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう！

給食は、単なるお昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食の歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年にアメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない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25年に、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」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。





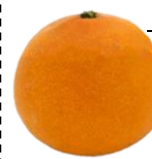

昭和30年代には脱脂粉乳が牛乳へと切り替わり、コッペパン以外の主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

～給食週間に特色ある献立を取り入れています～

- 24日・・・昭和25年頃の給食、
- 25日・・・練馬にんじん一斉給食、
- 26日・・・郷土料理(東京)、
- 27日・・・世界の料理(中国)

この機会に学校給食の意義や役割について、理解や関心を高めましょう。

<柑橘食べ比べ> 12月行った柑橘食べ比べの感想を、1-E、2-F、3-Fの生徒のみなさんに聞きました。

	「でこぼん」 が一番好き! 13% (10人)		「はれひめ」 が一番好き! 28% (22人)		「紅まどんな」 が一番好き! 59% (46人)	 柑橘類は100種類程度あります。ぜひ他の種類の物も食べてみてください。
---	----------------------------------	---	----------------------------------	--	-----------------------------------	--

生徒の感想

- ・同じ柑橘なのにそれぞれ特徴がありおいしかった。
- ・知らなかったものを知れた。
- ・どれも甘くておいしかった。
- ・もっと色々な物の食べ比べをしてみたい。

<12月分 主な使用食材の産地>



食材	小松菜 大根 長ねぎ 大根葉	ブロッコリー	にんじん かぶ さつまいも	もちきび 玉ねぎ じゃがいも 小豆・鮭 白花豆	しめじ なめこ えのきだけ 野沢菜	たけのこ はれひめ 紅まどんな	にんにく ごぼう 鶏肉 鶏卵	れんこん ピーマン 赤ピーマン かぼちゃ 白菜・豚肉	なす 生姜 しらす干し	こんにやく きゅうり ほうれん草 チンゲン菜
産地	練馬	東京	千葉	北海道	長野	愛媛	青森	茨城	高知	群馬
食材	もやし	さやいんげん	セロリ	ゆず	りんご	でこぼん	キャベツ 青のり	乾しいたけ	レモン	里いも
産地	栃木	鹿児島	静岡	徳島	山形	熊本	愛知	大分	愛媛	埼玉