



「学校給食」の始まりは…?

学校給食が始まって、100年以上がたちます。
今月は学校給食の歴史を振り返ってみましょう。

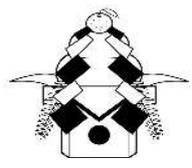


「学校給食」の歴史

明治22年 (1889年)	山形県鶴岡市(現在)の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられることのできない子どもたちのために、学校で調理した食事を出したのが始まりです。当時の給食は、おにぎり・焼き魚・漬物などでした。
昭和7年 (1932年)	学校にお弁当を持ってこられることのできない子どもや、からだの弱い子を救うために、全国各地で国からの補助による給食が始められました。
昭和18年 (1943年)	戦争で食べるものが少なくなり、給食が中止されました。
昭和21年 (1946年) 12月24日	戦争が終わり、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を使って、東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験的に給食が再開されました。この日が戦後の学校給食開始の記念日となりましたが、冬休みになるため1ヵ月後の1月24日が学校給食記念日となりました。
昭和22年 (1947年)	全国で約300万児童に対し、学校給食が開始されました。
昭和29年 (1954年)	学校給食法が公布されました。当時の代表的な献立としては「コッペパン」「ミルク(脱脂粉乳)」「鯨肉の竜田揚げ」などが挙げられます。
昭和40年 (1965年)	「ミルク(脱脂粉乳)」から「牛乳」に切り替える運動が始まりました。
昭和51年 (1976年)	学校給食に米飯が正式に導入されました。

~世界の料理について考える一週間~
24日【チキンドリア】
 ドリアはフランス料理。バターライスやピラフにホワイトソースをかけ、オーブンで焼いた料理。給食室の手作りでカップに入れて焼きます。
25日【韓国風肉じゃが】
 韓国料理は唐辛子が多く使われています。唐辛子は中南米原産で、日本を経由して朝鮮半島に渡り、キムチや料理に使われるようになりました。
27日【練馬たくあんごはん】
 練馬大根でできたたくあんをごま油で炒め混ぜあわせたご飯です。
 練馬本干しめが漬けを練馬区都市農業課より購入します。伝統的な漬け原材料で、塩、米ぬか、柿の皮、昆布、唐辛子のみを利用しています。

お正月給食 毎月19日は食育の日
 1月11日は鏡開きです。鏡開きは、お供えていた鏡もちを下げ、木づちなどでたたき割って食べる行事です。「切る」という言葉や刃物は、おめでたいときには縁起が悪いという考え方があったため、運を「開く」という意味を込めて「鏡開き」としたようです
 11日の献立の『松風焼き』は裏に何も付けないことから、裏がない一年を送れるようにという意味と、羽子板の形のようにカットすると、末広がりで縁起がよいとされ、おせち料理に入れたりします。



12月の食材の産地

米・青森 米粒麦・福井・富山・長野・石川 じゃがいも・北海道・長崎 パセリ・茨城 キャベツ・練馬・愛知 玉葱・北海道 セロリー・チンゲン菜・静岡 小松菜・埼玉 練馬大根・練馬 人参・埼玉・千葉 柿・みかん・紀ノ川(和歌山)ごぼう・ねぎ・にんにく・長いも・青森 小松菜・茨城・埼玉 れんこん・ピーマン・茨城 もやし・椎茸・ニラ・栃木 しめじ・長野 ほうれん草・千葉 生姜・長崎 大根・神奈川 ちりめんじゃこ・広島・香川・愛媛 えび・ミャンマー ししゃも・ルルウェー いか・ペルー 鮭・たら・北海道 ホキ・ニュージーランド 鶏ガラ・宮崎 豚骨・群馬 豚肉・青森・岩手 鶏肉・山梨・岩手 削り節・静岡・九州 昆布・でん粉・大豆・北海道 ひじき・長崎・三重 わかめ・三陸 みそ・長野・岩手 卵・栃木 切り干し大根・宮崎 冷凍グリーンピース・ニュージーランド うずら卵・愛知・群馬 レンズ豆・アメリカ カレー粉・インド・モロッコ