



**1月24日~30日は、全国学校給食週間です!**

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間で「全国学校給食週間」とすることが定められました。



全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

**学校給食の移り変わりを見てみよう!**

明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>

ご飯を中心とした和食の献立を基本に、栄養バランスや、地域の産業や食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。

**\*今月の献立より\*** ~全国学校給食週間には、昔の給食・練馬区や東京都にちなんだ食材や料理が登場します~

**24日：練馬区の食材を使用した地産地消の献立「練馬大根のたくあんごはん」「冬野菜のみそ汁」**

練馬漬物事業組合が漬けた練馬大根の「練馬本干ぬか漬け沢庵」を使用した「たくあんごはん」と、糀屋三郎右衛門の「昔みそ」を使用した「冬野菜のみそ汁」を作ります。大根とねぎも大泉地区産の予定です。

**27日：昭和27年頃の給食献立「コッペパン」と「くじらの竜田揚げ」**

くじら肉は戦後の食糧難の時代に安価で栄養価が高く日本の食生活を支えました。現在ではくじら肉の流通量は少ないですが、捕獲調査の副産物のくじら肉を学校給食枠で購入して使用します。

**28日：東京都の郷土料理「深川めし」「塩ちゃんこ風汁」と、東京都の地産地消の「東京牛乳」**

深川とは江東区の地名です。昔、漁師町だった時代にあさりがたくさん獲れたことからあさりをたくさん使ったごはんを「深川めし」と呼ぶようになったそうです。「ちゃんこ鍋」は、力士たちが体を作るために食されてきた料理で、今では都内各地で元力士たちが相撲部屋伝統の味を受け継いだちゃんこ鍋店を営んでいます。

**29日：練馬区内産長ねぎ一斉給食「練馬産ねぎ入りすき焼き煮」**

キャベツ(春・冬)・練馬大根に続いて今年度4回目の地場野菜を使用した一斉給食です。

**30日：大泉地区産献立「ハヤシライス」「大泉地区産野菜のフレンチサラダ」「はちみつキャロットケーキ」**

JA東京あおば大泉地区アグリセンターの協力により「ハヤシライス」のにんじん、「フレンチサラダ」の大根とブロッコリーは、大泉地区産の新鮮な地場野菜を使用する予定です。また、デザートには、大泉地区産のはちみつを使用した「はちみつキャロットケーキ」を作ります。

12月に使用した大泉地区産食材・12月合計量  
 キャベツ(西大泉)38 kg    大根(大泉学園町)26 kg  
 小松菜(三原台)15 kg    ほうれん草(西大泉)9 kg    ねぎ(大泉町)3 kg    にんじん(三原台)3 kg

**12月に使用した食材の産地（一部を抜粋）**

米：青森(まっしぐら)・岩手(ひとめぼれ)    鮭：北海道    りんご：山形    みかん：和歌山    練馬大根：練馬    かぶ：千葉