



食育だより

令和6年1月10日(水)

~1月号~ No.9

東曾野木小学校

親子でお読みください。

あけましておめでとうございます。新しい年を迎えて、気分を新たにスタートです。寒くて、布団から出るのが辛い季節ですが、「早ね・早おき・朝ごはん」で、早く生活のリズムをとりもどしましょう。

今月は、「全国学校給食週間」があります。戦後、国内外の多くの善意や期待を寄せられて再開された学校給食です。あらためて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をして、食への思いを深める期間にしましょう。

●こんげつのめあて●

きゅうしょくについて考えよう



1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

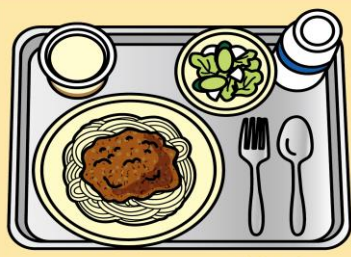
明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。



給食用物資贈呈式

- ★昭和21(1946)年12月24日に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、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは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29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和40年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

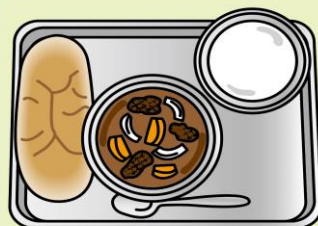
昭和22年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

昭和25年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和50年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。

感謝の心でいadakou!



日本の学校給食は、100年以上の歴史があります。今は、「食べられてあたりまえ」の時代ですが、世界中には食べる物がなくて困っている人たちも大勢います。そんな中で、今おいしくお腹いっぱい食べることができるのは、大勢の人が関わってくれている、一生懸命働いてくれている人たちのおかげであることに気付いてほしいと思います。すべての人たちに感謝の気持ちをこめて、「いただきます」「ごちそうさまでした」の食事のあいさつをしましょう。そして、きちんとした後始末で「ありがとう」の気持ちを表しましょう。

1月15日(月)~19日(金)は、東曾野木小学校の給食週間です。

おもな
給食週間の
よてい

- 15日(月) 《新潟の郷土料理・セレクトデザート》
☆朝学習：給食室突撃インタビュー！放送（環境給食委員会）
- 16日(火) 《6年生のおすすめ献立》
☆給食クイズ放送(環境給食委員会)
- 17日(水) 《5年生のおすすめ献立》
☆先生給食インタビュー①放送（環境給食委員会）
- 18日(木) 《地場産献立》
☆先生給食インタビュー②放送（環境給食委員会）
- 19日(金) 《世界の料理：冬季ユースオリンピック開催国：韓国の料理》
☆3・4年生作文発表（お昼の放送）
☆1・2年生ふわふわカード贈呈

5、6年生が家庭科の授業で給食の献立を作りました!!
クラスで選ばれた2つの献立を給食週間にいただきます！お楽しみに。



にいがたの郷土料理

のっぺ

<材料> (4人分) g

鶏肉(こま切れ)	60g
里芋	100g
れんこん	80g
ごぼう	40g
にんじん	40g
たけのこ	50g
こんにゃく	80g
(乾)しいたけ	4g
さやえんどう	15g
みりん	小さじ1
塩	少々
しょうゆ	大さじ1
削り節	12g
水	400cc

<作り方>

- 1 里芋、にんじん、れんこん、ごぼう、たけのこ、こんにゃくは、サイの目に切る。こんにゃくはゆでてあく抜きをする。しいたけは戻して四角に切り、さやえんどうは斜め1/2に切り、塩ゆでする。
- 2 削り節でだしをとる。
- 3 2のだし汁にしいたけの戻し汁を加え、鶏肉、ごぼう、にんじん、れんこん、たけのこ、しいたけ、こんにゃくを入れて煮る。
- 4 沸騰したらあくをとり、里芋を加える。野菜に火が通ったら、Aの調味料で味を調える。
- 5 最後に、さやえんどうを入れる。

※ 調味料は、ご家庭で適宜加減してください。

「のっぺ」は、新潟を代表する郷土料理です。具材や切り方は、家庭によって少しずつ違いがあるようですが、里芋の自然なぬめりととろみをつけるのが新潟の「のっぺ」の特徴だそうです。だしをしっかりすることで、美味しく仕上がります。みなさんの家庭の「のっぺ」はどんなですか？のっぺの他に、新潟にはどんな郷土料理があるか調べてみましょう。