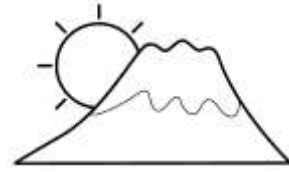


給食だより

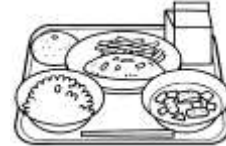
平成 30 年 1 月
伊豆の国市韮山中学校給食施設



新しい一年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

1 月は「全国学校給食週間」が 24 日～30 日にあります。詳しくは臨時の給食だよりを後日出すのでご覧ください。

今月の献立について



・ 1 / 25 (木) 高校生の和の給食コンテスト優秀賞のメニュー



県東部農林事務所主催の「高校生による和の給食コンテスト」で優秀作品になったメニューを実施します。これを考えたのは、沼津市立沼津高等学校のチーム「マシュマロ」さんです。県内の食材を使って給食メニューを考えてくれました。お楽しみに！

・ 1 / 30 (火) 市内統一メニュー

主菜の「ちんちん揚げ」は伊東の郷土料理です。伊東沖でとれたごまさばのすり身やいかのすり身と野菜を混ぜたものを揚げます。

汁物は、奈古谷の国清寺に伝わる「国清汁」を出します。

デザート「お米のムース」は伊豆の国市でとれたお米を使って作られたものです。

★学校給食週間中は特に県内産や市内産の食材を取り入れたメニューにしました★

米、いちご、いちごジャム、白菜、わさびみそ（伊豆の国市）
牛乳、生クリーム、ヨーグルト、桜えび、削り節、黒米、ひじき、大根
小松菜など。

※この他の野菜もなるべく地場産のものを仕入れてもらう予定です。

<給食クイズ>

問題：「みかんの花のことを説明しているのは次のうちどれでしょうか？

- ① 黄色い大きな花 ② 白い小さな花 ③ 赤い小さな花

※12月の給食クイズの答え：③医者

「一日一個のりんごで医者いらず」はイギリスのことわざで、りんごを毎日1個食べると病気にかからず、医者もいらないという意味です。りんごは食物繊維や栄養が豊富で健康によいと伝えることわざですが、りんごだけを食べればよいということではありません。健康的な食生活はバランスよく食べることです。



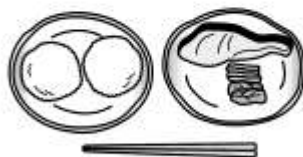
1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。

学校給食の歴史を振り返ってみましょう!



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。

明治22年(1889年)



〔おにぎり、焼き魚、漬物〕

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。

大正12年(1923年)



〔五色ごはん、栄養みそ汁〕

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

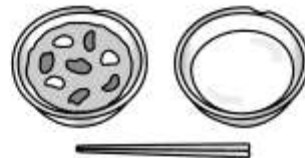
昭和17年(1942年)



〔すいとんのみそ汁〕

昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年に6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。

昭和22年(1947年)



〔ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー〕

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

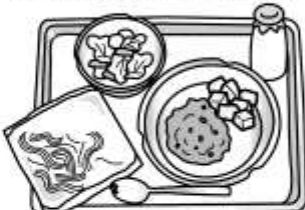
昭和25年(1950年)



〔コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー〕

アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

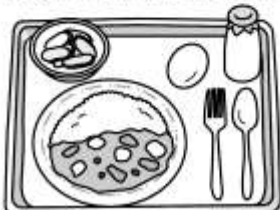
昭和40年(1965年)



〔ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ〕

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

昭和51年(1976年)



〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜でご飯を炊く施設が多かった。

そして、現在は…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。