

食育だより



2022年(令和4年)
1月号

(毎月19日は食育の日)

福山市立瀬戸小学校

冬休みの間には、日本の食文化を体験する機会が多くありました。年越しそばやお雑煮、おせち料理などは食べたでしょうか。1月7日の「七草がゆ」、1月11日の「鏡開き(鏡もちを割って、お雑煮やお汁粉で食べること)」、1月15日の「小正月」に食べる「小豆がゆ」など、日本に昔から伝わる食文化はまだたくさんあります。それぞれにどんな由来があり、願いが込められているのか、「もぐもぐだより」でもその都度伝えていきますので、給食を味わいながら、日本の食文化を学ぶ機会にしてみてください。もちろん、自分で調べてみるのもよいですね。



1月24日～30日は、「全国学校給食週間」です。この機会に家族で給食について話題にしてみてください。



学校給食は、1889年(明治22年)に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもに昼食(おにぎり、焼き魚、漬け物)を出したのが始まりとされています。その後、給食は全国に広まりましたが、戦争の間は中断されました。そして戦後、1946年(昭和21年)12月24日から、東京、神奈川、千葉で全児童を対象に学校給食が再開されました。この学校給食の再開を記念して、冬休みと重ならないように1か月遅らせた1月24日からの1週間が、「全国学校給食週間」となりました。

右の学校給食の移り変わりを見て、みなさんが食べている給食ができるまでにどんなことがあったのか、考えるきっかけにしてみてください。

12月の給食の残食量(喫食率)

主食(ごはんやパン、丼)	20.8kg (98.6%)
主菜(肉や魚のおかず)	30.1kg (96.7%)
副菜(野菜のおかず)	35.1kg (95.1%)
牛乳	174本 (98.3%)

12月の喫食率は、97.2%でした。給食委員会や総合的な学習の時間に食品ロスについて学んだ5年生が放送で残さず食べることの大切さを伝えるなどしています。

がっこうきゅうしょく うつ か ～学校給食の移り変わり～

1889年(明治22年)



- おにぎり
- 焼き魚
- 漬け物

忠愛小学校は、お寺の境内にありました。

1923年(大正12年)



- 五色ご飯
- 栄養みそ汁

関東大震災をきっかけに全国へ

大正時代に入ると栄養のバランスを考えた献立に!

1929年(昭和4年)



- ご飯
- ほうれん草のホワイト煮
- さわらのつけ焼き

家庭料理のような雰囲気

1942年(昭和17年)



- すいとんのみそ汁

戦争の影響で食べものが不足し、すいとんやいもなどしか食べられなくなりました。

1947年(昭和22年)



- スキムミルク(脱脂粉乳)
- トマトシチュー

海外からの支援助資(小麦粉や脱脂粉乳、缶詰など)をもとに給食が再開!

1952年(昭和27年)



- コッパン
- スキムミルク
- くじらの竜田揚げ
- せんキャベツ
- ジャム

肉は質量で手に入らず、鯨肉がたんぱく源!

1965年(昭和40年)



- ソフトめんのカレーあんかけ
- 牛乳
- 甘酢あえ
- 黄桃
- チーズ

スキムミルクからピン入り牛乳に!

1977年(昭和52年)



- カレーライス
- 牛乳
- 塩もみ
- スープ
- バナナ

米を使った給食が登場!

2022年(令和4年)



みなさんが今日食べた給食や一番好きな給食を思い浮かべてみてください。どんな食べものを使っている、どんな味がしたのでしょうか。そして、どんな思いが込められているのでしょうか。