



# 1月給食たより

令和3年度1月号  
清瀬市立清瀬第三中学校

あけましておめでとうございます。いよいよ学年最後の学期となりました。

寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。

## 苦手な物にも **トライ** しよう!



給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか? 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でも食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんとおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。今年「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね!



### ~今月の献立より~

11日(火) 鏡開き・年末からお供えしていた鏡餅を細かくして食べる年中行事です。  
○「鏡餅」は… 刃物等で切らずに、木づちで細かくして食べます。  
割るや切るは縁起が悪いとされて、「開く」と言います。

14日(金) 小正月&韓国料理・「韓国風ちらし寿司」「トックのスープ」  
○ちらし寿司を韓国風にアレンジしました。  
○小正月(こしょうがつ) 韓国の代表的な名節の1つです。韓国語で「テボルム」と言い、「一番大きな満月の日」の意味があります。日本でも、お団子を食べて無病息災を願う風習があるので、韓国の餅「トック」のスープを作ります。

17日(月)~21日(金) 全国学校給食週間・詳細は右側をご覧ください。

28日(金) 新潟県の郷土料理  
○スキー汁・新潟県は明治44年に日本で初めてスキーが伝わった地です。  
○魚の焼き漬け・鮭を焼いて甘辛なタレに漬ける料理です。  
○はりはり漬け・保存食の切干大根を醤油に漬けたものです。  
食べる時に「はりはり」と音を立てることが由来となりました。

出典：学校給食 12月号

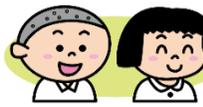


1/24~1/30  
「全国学校給食週間」

## 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。その後、1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われています。今年行事の関係で17日~としました。



### 昔の給食を見てみよう!



#### 昭和22年ごろ

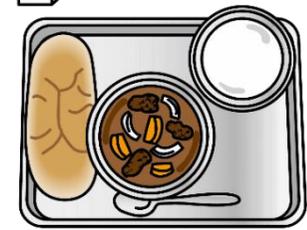


トマトシチュー・ミルク



LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

#### 昭和25年ごろ



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い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

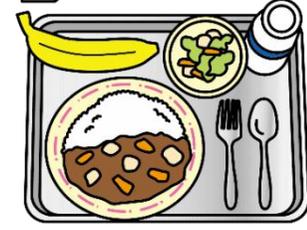
#### 昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

#### 昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

### 今の給食は?



ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけでなく、栄養バランスや地域の食文化、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。

