

きゅうしょくだよい

港区立白金小学校
校長 吉野達雄
栄養教諭 島崎聡子
令和4年1月1日

今年も穏やかでよい1年になりますように

いよいよ今年度最後の学期が始まりました。生活リズムを整え、1日1日を元気に過ごしていきましょう。



市場の初競りは1月5日。豊洲市場でも早朝からたくさんの野菜や水産物を前に初競りが行われました。

青果棟では、野菜が彩りよく載せられた「宝船」の前で新年の挨拶と一本締めで初競りが始まりました。この宝船も競りにかけられ、お年賀として得意先や店先に飾られます。

マグロの競り場には、たくさんのマグロを囲んで競り落とす声が飛び交う様子が見られました。

新春ならではの、希望に満ちた活気ある風景です。

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。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大誓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来られない子供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。

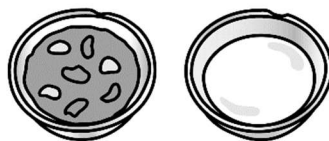
戦争が終わり、子供たちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国で様々な行事が行われています。（今年度、本校では1月31日まで実施します。）



昔の給食を見てみよう!



昭和22年ごろ

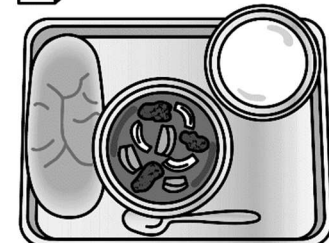


トマトシチュー・ミルク



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供が多かったようです。

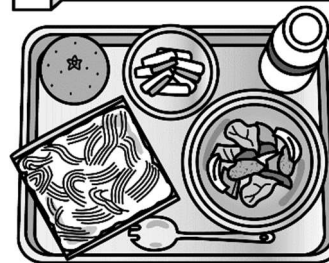
昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄せ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。おかずによく使われていたクジラ肉や竹輪は、大事なたんばく源でした。

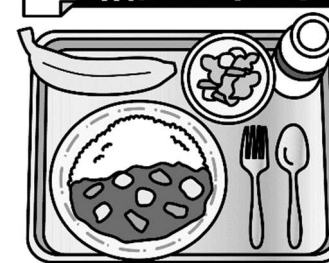
昭和40年ごろ



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年頃からソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）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 ご飯を主食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、様々な国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランス、食料生産、感謝の気持ちなど、「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。

