

★きゅうしょくだより★

令和6年1月号
 日の出町学校給食センター No. 9
 ☎ 042-597-3414

あけましておめでとございます
 今年もよろしくお願いたします



冬休み中は、楽しい行事がたくさんあって、ついつい食べすぎたり、夜ふかしをして生活リズムがくずれがちになります。朝・昼・夕の3食を規則正しくとって、早寝・早起きを心がけ、生活リズムを整えましょう。寒さも一段と厳しくなってきます。食事前の石けんでの手洗い、栄養バランスのとれた食事、そして十分な睡眠と休養を心がけながら、3学期を元気に過ごしましょう。

1月24日～30日は 全国学校給食週間です 学校給食について知ろう!

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みをみてみましょう。

学校給食の始まり

日本の学校給食は、1889（明治22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食糧不足の影響で実施できなくなってしまいました。

| | | |
|--|--|---|
| <p>明治 22 年ごろ</p> <p>おにぎり 塩ザケ 漬物</p> | <p>大正 12 年ごろ</p> <p>五色ごはん 栄養みそ汁</p> | <p>昭和 17 年ごろ</p> <p>すいとんのみそ汁</p> |
|--|--|---|

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946（昭和21）年に、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950（昭和25）年度からは冬季休業と重ならない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。



| | |
|--|--|
| <p>昭和 22 年ごろ</p> <p>トマトシチュー ミルク（脱脂粉乳）</p> | <p>昭和 27 年ごろ</p> <p>コッパン ミルク（脱脂粉乳） 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム</p> |
|--|--|

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食がはじまりました。

学校給食は教育活動に

1954年（昭和29年）に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

| | |
|--|---|
| <p>昭和 40 年ごろ</p> <p>ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃</p> | <p>昭和 51 年ごろ</p> <p>カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵</p> |
|--|---|

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

現在は毎日ご飯が食べられることが当たり前前となっていますが、この機会に、毎日食べ物が食べられることのありがたさに気づいてほしいと思います。



令和6年1月学校給食用予定食材の産地のお知らせ

日の出町では、給食食材納入業者の方々と連携しながら、産地や加工地を確認して、より安全性の高い食材を選定しています。

現在、国が定めた放射性物質の「規制値」を超えるものは、出荷制限などの措置がとられ、市場には流通されない取り組みがなされています。

なお、日の出町の学校給食で使用する主な食材の産地につきましては次のとおりです。生鮮食品は当日に産地が変更することもあります。

○主食

| | | | | | |
|---------|-------------|-----|--------|------|---------|
| 米 | 千葉県(令和5年度産) | | 麦 | 佐賀県産 | |
| パン(小麦粉) | アメリカ | カナダ | 中華麺 | 北米 | オーストラリア |
| マカロニ | アメリカ | カナダ | ワンタンの皮 | アメリカ | カナダ |
| ラビオリ | 国産 | | 冷凍団子 | 国産 | |

○牛乳類

| | | | | | |
|----|-----|-------|-----|-----|-------|
| 牛乳 | 栃木県 | 生クリーム | 北海道 | チーズ | オランダ他 |
| 豆乳 | 国産 | ヨーグルト | 国産 | バター | 北海道 |

○肉類

| | | | | | |
|----|-----|------|-------|-------|-----|
| 豚肉 | 千葉県 | ベーコン | 茨城県 | ウィンナー | 茨城県 |
| | 茨城県 | ハム | 茨城県 | 焼き豚 | 群馬県 |
| | 栃木県 | 鯨肉 | 北西太平洋 | | |
| 鶏肉 | 宮崎県 | | | | |
| | 青森県 | | | | |

○魚介類

| | | | | | |
|-------|----|----|--------|-----|-------|
| サーモン | チリ | いか | ペルー | さば | ノルウェー |
| さつまあげ | タイ | ツナ | 中西部太平洋 | なると | 国産 |

○卵類

| | | | | | |
|----|-----|------|------|----|-----|
| 鶏卵 | 栃木県 | うずら卵 | 千葉県他 | 液卵 | 栃木県 |
|----|-----|------|------|----|-----|

○野菜類

| | | | | | |
|-------|----------|-------|------|--------|--------|
| じゃが芋 | 日の出町・北海道 | 玉ねぎ | 北海道 | とうふ | 岩手県 |
| にんじん | 日の出町 | しょうが | 高知県 | レンズ豆 | カナダ |
| 白菜 | 日の出町 | にんにく | 青森県 | コーン | タイ |
| 大根 | 日の出町 | 緑豆もやし | 栃木県 | ひよこ豆 | カナダ |
| さつまいも | 日の出町 | 長ねぎ | 岩手県他 | 大豆 | 北海道 |
| キャベツ | 日の出町 | 小松菜 | 埼玉県他 | 大豆たんぱく | 北海道 |
| 万能ねぎ | 静岡県他 | 青ピーマン | 茨城県他 | ごま | エチオピア他 |
| かぼちゃ | 鹿児島県他 | セロリ | 静岡県 | えだまめ | タイ |
| チンゲン菜 | 静岡県他 | ごぼう | 青森県 | さやいんげん | ポルトガル |
| にら | 茨城県他 | ほうれん草 | 東京都他 | こんにやく | 群馬県他 |
| さといも | 愛媛県他 | れんこん | 茨城県 | しらたき | 群馬県他 |
| あぶらあげ | 岩手県 | たけのこ | 福岡県他 | | |

○果物類

| | | | | | |
|-----|------|------|------|--|--|
| みかん | 山口県他 | いよかん | 愛媛県他 | | |
|-----|------|------|------|--|--|

○海藻類

| | | | | | |
|------|----|----|-----|--------|-----|
| わかめ | 国産 | 昆布 | 北海道 | 海藻ミックス | 岩手県 |
| のり佃煮 | 国産 | | | | |

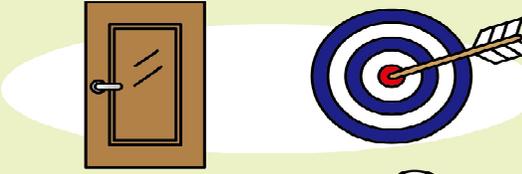
○きのこ類

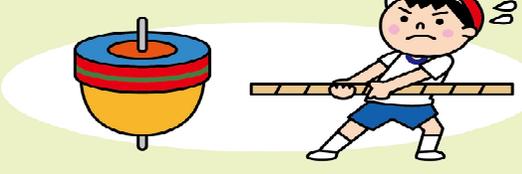
| | | | | | |
|-----|-----|------|-----|------|-----|
| しめじ | 長野県 | まいたけ | 長野県 | しいたけ | 大分県 |
|-----|-----|------|-----|------|-----|

なぞとぎに挑戦! この食べものなあに?

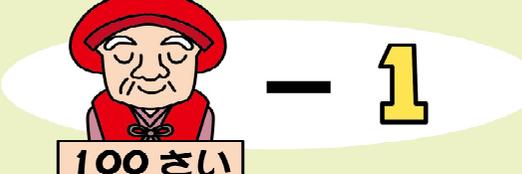
下の絵は、どんな食べものをあらわしているでしょうか? の5つの絵をヒントに、 に食べものの名前を書きましょう。これは、江戸時代に楽しまれていた「判じ絵」というなぞとぎをもとにしています。

「判じ絵」 = ひじき

①  =

②  =

③  =

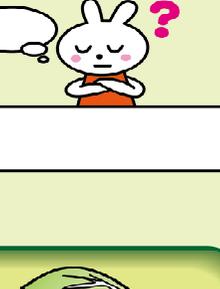
④  =

⑤  =









ヒント



こたえ ① トマト【戸と的】 ② 小松菜【コマと綱】 ③ きんとん【金と豚】 ④ 白菜【漢字の百(100)から一(1)を引いて「白】 ⑤ なます【なすの間に「ま」を入れる】