



1 月 給食だより



今月の目標 「 給食の歴史について知ろう 」
令和6年1月 金田北中 学校

新しい年が明けました。1月はその年の健康や豊作の願いが込められた料理など、伝統的な食文化や食に関わる歴史を学べる行事食が豊富な月です。食育の目標にも「各地域の伝統や気候風土と深く結びつき、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重する」とありますので、おせち料理のそれぞれの意味や七草がゆを食べる理由を食卓の話題にしてはいかがでしょうか。

学校給食週間



学校給食週間は、給食の意義や役割について理解を深め関心を高めるために、全国で様々な取り組みが行われています。大田原市の献立表では1月24日から30日が学校給食週間になります。



学校給食週間の
献立を紹介

- 25日 地産地消に取り組む県産豚肉にら入り餃子
- 26日 特産物を活用した与一くんランチ
- 29日 世界の料理を紹介“タイ料理”
- 30日 和食を継承する組み合わせ



食育とくどく講座

～知識をかくとくし、望ましい食習慣をたいとくする講座～

学校給食週間のある1月号では、給食の歴史を紐解いてお伝えします。 ※農林水産省HP参照

1889 (明治 22) 年	日本の学校給食の始まりと言われています。お寺の中にあった小学校でお弁当を持ってこられない児童のためにお坊さんが昼食として作ったおにぎりが給食の始まりとされています。
1923 (大正 12) 年	栄養改善のため学校給食が国から奨励されるようになりました。
1954 (昭和 29) 年	学校給食法が成立し実施体制が法的に整いました。また、学校給食の目標のひとつが「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」で、給食は1日に必要な栄養素の約3分の1がとれるように栄養バランスを考え、主食・主菜・副菜・牛乳を組み合わせた給食が作られるようになりました。
2009 (平成 21) 年	学校給食法が改正されると、目的が「食育」の観点から見直され、学校給食を取り巻く環境はさらに向上していきました。
2023 (令和 5) 年	現在は学校給食を「生きた教材」として活用し、正しい食習慣が身につくように、いろいろ体験から学べる献立を取り入れています。

まとめ 100年以上の歴史がある給食は、時代の移り変わりとともに役割や献立も変化しました。
明治「空腹を満たす給食」⇒大正「栄養バランスを考えた給食」⇒昭和「脱脂粉乳やパンを提供するなど変化した給食」⇒平成「地産地消を取り組んだ米飯給食」⇒令和「学ぶ給食」

◎人気メニューの歴史 クジラ竜田揚げ・砂糖の揚げパン・ソフト麺・冷凍ミカン・ミルク