



1月給食だより

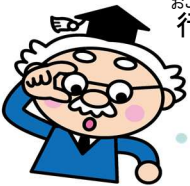
2025
小美玉学校給食センター



新年あけましておめでとうございます。今年度も残り3ヶ月となりました。今年も引き続き
安心安全で、魅力ある給食作りに努めて参りますので、どうぞよろしくお願いたします。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で始まり、各地に広がったとされています。その後、戦争による食料不足で中断されてしまいましたが、戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から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、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日までの1週間が「全国学校給食週間」と定められました。



学校給食の移り変わりを見てみよう!



明治22年	戦後(昭和20~30年代)	現在
 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

小美玉市の認定農業者を紹介します!



〈れんこん生産者〉
松浦 佳孝 さん

今月 はれんこん農家の松浦佳孝さんです。農業を始めて8年になる松浦さんは、川中子地区でれんこんを栽培しています。れんこん栽培にはかかせない『土』の質を高めるため、動物性堆肥を活用し、栄養価の高いれんこん作りに取り組んでいるそうです。幼稚園・小学校は23日(木)、中学校は30日(木)の「れんこんのきんぴら」で提供します。旬のおいしいれんこんを、お楽しみに!

農業について知ろう! ~茨城のれんこんは日本一~

茨城県は、日本一のれんこん生産量を誇り、全国の収穫量のうち半分以上が茨城県産となっています。県内で生産されるれんこんのほとんどは玉里地区のように霞ヶ浦周辺で作られており、土壌が肥え、冬でも降雪の少ない温暖な気候という条件が、おいしいれんこんを育てると言われています。小美玉市は県内で4番目に生産量が多く、れんこんは市の誇る特産品の一つです。

食育コラム ~学校給食について知ろう!~

みなさん、給食の時間は楽しみですか？みなさんがおいしく食べている給食には、130年という長い歴史があります。その歴史の中でたくさんの方が関わって、今の学校給食のシステムができあがりました。給食には、子どもたちの健康と幸せを願う人々の思いが込められており、様々な人々の努力や工夫によって支えられています。学校給食週間がある今回は、改めて学校給食の歴史や役割について学び、給食への理解を深めましょう！

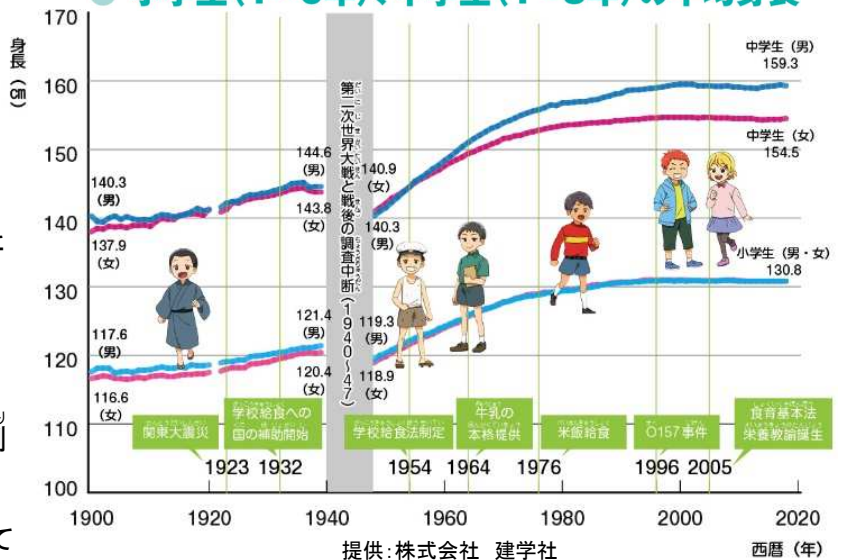
学校給食の役割

学校給食は、「学校給食法」という法律のもとに実施されています。

昔の日本人の子どもは、今と比べてとても小さかったそうです。今のようになるためには、食事として学校給食の果たす役割は大きかったと言えます。

現在では、児童生徒の心身の健全な発育のために提供されることはもちろん、「食育」における「生きた教材」としての役割があります。給食を通して、幅広い食に関する学びが得られるよう、献立も工夫されています。

小学生(1~6年)、中学生(1~3年)の平均身長

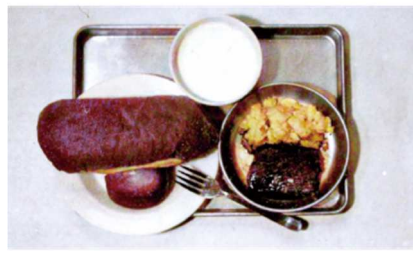


日本で学校給食が再開された頃の写真

これらの写真は、戦後の日本で学校給食が再開された頃の写真です。戦争が終わったばかりの頃の日本は大変貧しく餓死する人も多かったそうで、ユニセフなど世界からの助けが必要でした。

食器は今と異なり、「アルマイト」とよばれる金属製のものが使用されていました。また、牛乳は高級品でなかなか手に入れることができなかつたため、ユニセフの支援により、代わりに「脱脂粉乳」と呼ばれる飲み物でたんぱく質やミネラルをとっていました。

給食の内容は違っても笑顔あふれる楽しい給食の時間は、今も昔も変わらないものですね。



提供: 独立行政法人 日本スポーツ振興センター

時代や地域によって、給食の内容は様々です。

おうちの人や先生に、思い出の給食について聞いてみるものいいですね。