

1月 給食だより

令和 6 年 1 月 9 日
狛江市立和泉小学校
校長 鷲見 真太郎
主任栄養教諭 早乙女 理恵

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。寒い時期ですが、しっかり食べて適度に体を動かし、夜は十分な睡眠をとりましょう。今年も給食では、健やかな体と心を育む給食を作っていきます。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

学校給食の起源は、明治22年(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺(だいとくじ)の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子供たちに昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子供たちの栄養状態が心配されたことから学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22年に給食が再開されました。昭和21年12月24日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25年度からは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。その後昭和29年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置付けられるようになりました。

去年に引き続き、学校給食の再現をします。

今年も昔の給食の再現をします。24日は明治22年の給食の始まりで、「2色おにぎり、鮭の塩焼き、白和え、麦茶」、25日は昭和20～30年代の給食で「少し大きなコッペパン、イチゴジャム、ホワイトシチュー、果物、牛乳」、26日は昭和40年代の給食で「ソフト麺、カレーソフト麺のスープ、くじらの竜田揚げ、さつまいもサラダ、牛乳、ミルメーク」です。29日は米飯給食が始まった昭和50年の給食で「ご飯、筑前煮、フルーチョーグルト、牛乳」、30日は昔懐かしの給食で「きなこ揚げパン、ポテトすいとん、果物、牛乳」です。

明治22年の給食再現では、牛乳は出さず小さな麦茶を出します。少し大きめのおにぎりにしましたが、いつもより150キロカロリーくらい少ないので、間食や夕飯で足りない栄養素の補充をお願いします。

現在は食材も良いものになり、調理技術も上がっているため何でもおいしく出来上がりますが、コッペパンも昔はパサパサで硬く、あまりおいしくはありませんでした。そして「わらじパン」と呼ばれる程、今の1.5倍はある大きさでした。

時代の流れと共に変化を続ける学校給食ですが、いつの時代も、子供たちを大切に思う気持ちが詰まっています。

給食委員会考案メニューが給食に登場します。

きずなみどり畑の秋冬野菜は、順調に育ち11月から給食に使っています。2学期の給食委員会の活動として、きずなみどり畑の野菜を使ったメニューを考えました。本やインターネットで調べたものに、何か必ずオリジナルのものを追加しネーミングも考え、材料、作り方を書いてポスターにしました。職員室前の廊下に掲示します。

1月12日 「野菜たっぷりスープ」・・・白菜をたっぷり使ったスープです。

1月16日 「ほくほく肉じゃが」・・・じゃがいものメニューです。玉ねぎではなく長ねぎを使うのが面白いです。収穫したじゃがいもは、皮の赤い珍しい品種です。

1月19日 「さっぱりスパゲティ」・・・大根おろしとツナのスパゲティです。青首大根を使う予定です。「やみつきになるコールスローサラダ」・・・たっぷりのきゃべつにダイスチーズを加えています。

「具沢山コンソメスープ」・・・にんじんのメニューです。給食らしく具沢山にしてあります。

1月22日 「ぶり大根」・・・大根献立の二つ目です。煮物に向いている大蔵大根を使う予定です。

2月 かぶとブロッコリーのメニューが登場する予定です。どれもよく考えて作られています。ほかにも赤い紅心大根や聖護院大根は紅白なますやサラダなどに使用予定です。

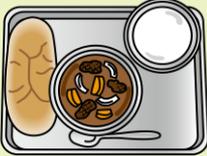
昭和 22 年ごろの給食



脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

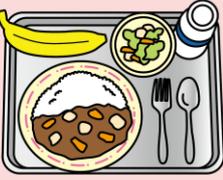
昭和 40 年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ