

食育たより

令和5年1月号

郷町立学校給食センター

新年あけましておめでとうございます。

今年も、子どもたちの心と体の健康と成長のために、安心・安全でおいしい給食づくりに努めます。どうぞよろしくお願ひいたします。



全国学校給食週間です!

1月24～30までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22（1889）年に山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広がりましたが、戦争のため中断されました。戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界からも給食用物資の寄贈がありました。そして昭和22（1947）年、ついに学校給食は再開されたのです。世界からの善意に感謝の気持ちをあらためて示すとともに、学校給食が戦後再びスタートできたことの意義を考え、その発展を期し、また日本の学校給食の一番の特徴といえる教育の一環として給食が行われていることを、子どもたちだけでなく学校関係者全員があらためて再確認する意味でも、この「全国学校給食週間」の取り組みを大切にしたいと思います。

子どもたちの食生活を取り巻く環境が変化し、食塩のとりすぎ、肥満傾向や逆に若年女性のやせなどが懸念されている今日、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるためにとても重要な役割を果たしています。

龍郷町給食センターでは

学校給食週間の取組として、奄美大島や鹿児島の地場産物を活用した料理や郷土料理を献立に組み入れています。

朝早く給食センターに納入される食材を子どもたちに直接見せられないので、写真を学校へお届けする予定です。食べ物が私たちの口に入る前の姿や、生産、加工に携わる人たちのことを想像しながら給食を食べてもらいたいと思います。

給食週間中の献立

- 24日・・・鶏飯 きび酢和え さつまポテト
- 25日・・・魚汁 里芋のそぼろ煮
- 26日・・・さつま汁 しひのからし醤油パイアソテー
- 27日・・・マダ汁 ウワンフネ ふだん草の煮びたし
- 28日・・・肉じゃが ハンダマのごま和え



給食・たべもの・よもやま話

給食を食べる日も残り少なくなった中学校3年生に、卒業までにもう1度食べたいものを形態別に三つずつ書いてもらいました。結果は下のようになりました。

中学3年生のアンコール献立

()は人数

1位

2位

3位

《主食》 ハンバーガー (9)

鶏飯 (8)

コッペパン (8)

《主菜》 うどん (9)

春雨スープ (7)

肉じゃが (7)

《副菜》 鶏の香草パン粉焼き (16)

チキン南蛮 (6)

からあげ (6)

《デザート》 フルーツポンチ (13)

タルト (12)

プリン (10)

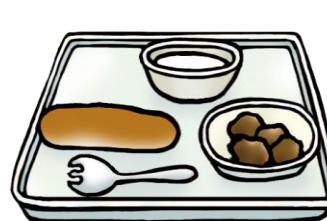
上記の他にもアンコールの中から組み入れますので、3学期の給食を楽しみにしていてください。

学校給食の
原風景

昭和の給食

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。全国各地で学校給食に関するさまざまな行事が企画されています。ここでは昔なつかしい昭和の給食メニューを紹介します。

昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけになりました。

昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。

