

給食だより 1月

新年あけましておめでとうございます。

寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお祈りします。

全国学校給食週間 1月24日~30日

明治22(1889)年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳(スキムミルク)が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21(1946)年12月24日のことです。この日が今に続く学校給食の誕生日になりますが、多くの学校が冬休みに重なるため、1ヵ月延ばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。

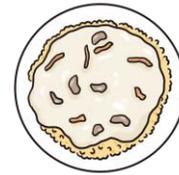
戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置づけられました。健康の保持・増進だけでなく、将来、健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々のはたらきに感謝し、ふるさとやさまざまな地域の食文化を理解して未来に伝える、そして食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となれるように日々努力を続けています。



平成・令和、給食の歴史

昭和の終わりから学校給食は、それまでのパン中心から米飯給食も取り入れ、ランチルームの拡充やバイキング給食など献立だけでなく、やり方も多彩になりました。そして平成元年(1989)年、学校給食は100周年を迎えます。平成からこれまでの給食のあゆみをふり返ってみましょう。

お米の大凶作



平成5(1993)年は、記録的な冷夏でお米が不足し、海外から緊急輸入しました。食味の違いで敬遠されたタイ米と一緒に国産米を給食に納品してもらえないところもあり、タイ米をおいしく食べてもらえる工夫をしました。

給食に納品してもらえないところもあり、タイ米をおいしく食べてもらえる工夫をしました。

阪神淡路大震災での炊き出し



平成7(1995)年1月に起きた阪神・淡路大震災では、学校給食施設を活用した炊き出しが行われました。休校措置で出せなくなった給食を被災者支援に振り替えた自治体もありました。

休校措置で出せなくなった給食を被災者支援に振り替えた自治体もありました。

0157事件



平成8(1996)年の、0157による死亡事故をきっかけに給食の衛生管理が見直されました。それまでは生で使われることがあった野菜も、この後からはしっかり加熱してから出すようになりました。

それまでは生で使われることがあった野菜も、この後からはしっかり加熱してから出すようになりました。

地場産米の利用拡大



戦前からの旧・食糧管理法が廃止され、平成12(2000)年には米飯給食への政府助成金もなくなったため、各地で給食に地元でとれたお米を使う動きが急拡大しました。

各地で給食に地元でとれたお米を使う動きが急拡大しました。

日韓ワールドカップ



カメルーン料理の献立

平成14(2002)年のサッカーW杯では、参加国チームのホームタウンになる自治体も多くありました。このイベントをきっかけにさまざまな世界の料理が給食によく登場するようになったといわれます。

さまざまな世界の料理が給食によく登場するようになったといわれます。

食育スタート!



平成17(2005)年、栄養教諭制度が始まり、食育基本法も制定されました。

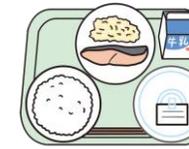
学校教育全体で食育を推進することが明確になり、その「生きた教材」として、健康・栄養面だけでなく郷土料理や行事食など食文化を伝えたり、教科等の学びに生かしたりする献立の工夫も行われています。

東日本大震災



平成23(2011)年3月、東日本大震災が起こり、広い範囲での津波被害や原発事故も重なりました。流通がストップし、給食施設も大きな被害を受ける中、再開された学校で子どもたちに何とか給食を届けようと、力を合わせ、「炊き出し給食」を行った地域もあります。

食物アレルギー対応



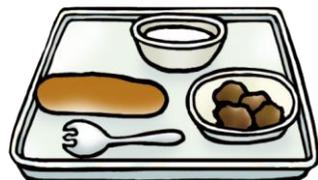
平成24(2012)年12月、給食後、食物アレルギーが原因で亡くなるという痛ましい事故が起こりました。国では食物アレルギー対応指針を策定しました。どの子も安全に、かつ楽しく給食時間を過ごすための取り組みが進められています。

新型コロナ禍



令和2(2020)年3月、感染拡大で全国一斉休校が要請されました。再開後も分散登校などで、しばらくは簡単に配食できる献立が求められていました。「黙食」の中、電子黒板や動画資料の活用など、楽しく学んで食べられる給食時間にする工夫も続けられています。

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もなりました。

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、内容がとて豊かになりました。はしも使われるようになりました。