



## ○学校給食週間とは？

明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子供たちのために、おにぎり・焼き魚・漬け物の簡単な昼食を出したことが学校給食の始まりと言われています。その後、学校給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると食料不足になり、中断されました。

戦争が終わっても食料不足は続き、飢えから子どもたちを救おうと、ララ委員会(アジア救済連盟)からの物資援助を受けて、昭和21年12月24日に東京、神奈川、千葉で学校給食が再開されました。このことを記念して12月24日を学校給食感謝の日と定められました。その後、昭和25年に、ララ、ユニセフ等から給食用物資を援助してもらったことに対して感謝の気持ちを表し、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めることを目的として、冬休みと重ならない1月24日から1月30日までの1週間を新たに「学校給食週間」としました。

学校給食週間には、千葉県の郷土料理や自分で作るセルフおにぎり、6年生が考えた献立、給食委員会が考えた献立など、特色あるメニューが出ます。今年度は30日が小中一貫の日で忙しいため、31日に学校給食週間のメニューを実施します。

## 給食週間中のメニュー紹介

1月24日 (金)	<b>テーマ：日本で最初の給食</b> <b>献立：牛乳 セルフおにぎり さけの塩焼き 白菜の塩昆布漬け すいとん きなこ大豆</b> 明治22年に日本で始めて給食が始まった頃のメニューは、おにぎり、焼き鮭、漬け物だけでした。これだけでは栄養が不足するため、給食では牛乳、すいとん、果物がついていますが、食べ物が多かった時代のことを考え、お腹いっぱい食べられることに感謝しましょう。
1月27日 (月)	<b>テーマ：給食委員会が考えたメニュー</b> <b>献立：牛乳 フレンチトースト アルファベットスーフ 豆腐とひじきのサラダ ぼんかん</b> いつもワゴンチェックや栄養黒板、お昼の放送など、毎日頑張っている給食委員会が考えたメニューです。給食委員会の活動に感謝して食べましょう。
1月28日 (火)	<b>テーマ：6年2組が考えたメニュー</b> <b>献立：牛乳 ご飯 吉野煮 冬野菜のみそ汁 りんご</b> 6年生が家庭科の授業で給食の献立作りに取り組みました。各クラスの代表献立を給食で実施します。6年2組の代表献立は、とろみがついて冷めにくい吉野煮に冬野菜をたくさん使ったみそ汁を組み合わせた冬らしい献立です。
1月29日 (水)	<b>テーマ：千葉県の郷土料理を味わい、千葉県の産物を知ろう</b> <b>献立：牛乳 ご飯 ちぐさ焼き ひじきとキャベツのサラダ つみれ汁 にんじんゼリー</b> 海に囲まれ温暖な気候の千葉県では、多くの農林水産物が生産されています。千葉県でとれた食材料をたくさん使って、給食を作ります。千葉県の代表的な郷土料理、つみれ汁を給食室で手作りします。
1月31日 (金)	<b>テーマ：6年1組が考えたメニュー</b> <b>献立：牛乳 ひじきご飯 ささみのレモンソース のり和え 豚汁 いちご</b> 6年1組の代表献立は、成長期に特に大切な栄養、鉄とカルシウムがとれるひじきご飯に、さわやかな酸味のささみのレモンソース、具だくさんの豚汁を組み合わせた栄養まんてんの献立です。

## 【学校給食のうつり変わり】

給食の内容は時代や地域によって違います。お父さんやお母さん、おじいちゃん、おばあちゃん、先生方がどんな給食を食べていたか聞いてみると面白いですね。

