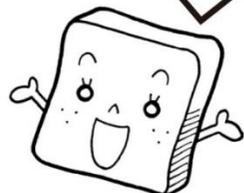
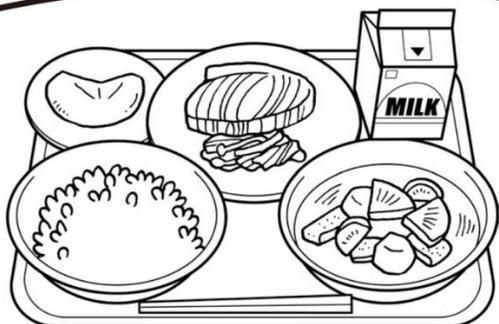




食育だより

第9号
平成28年1月7日
我孫子市立並木小学校

1月24日から30日は全国学校給食週間です!



○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。

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、おばあちゃんはどうな給食を食べていたか聞いてみましょう。

給食週間中のメニュー紹介

1月25日 (月)	テーマ：我孫子市のB級グルメを味わおう 平成23年に行われた平成我孫子市ご当地グルメコンテスト優勝作品の「トマトスープかけご飯」を作ります。我孫子市でとれたトマトを使う予定です。
1月26日 (火)	テーマ：千葉県の産物を味わおう 私たちの住む千葉県では多くの農林水産物が生産されています。千葉県でとれた食料を多く使い、給食を作ります。
1月27日 (水)	テーマ：日本で最初の給食 明治22年に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。おなかいっぱい食べられることに感謝し、自分でおにぎりをつくりまします。
1月28日 (木)	テーマ：北海道の郷土料理 郷土料理はその土地でとれる食材を生かし、昔から食べ継がれてきたものです。北海道の郷土料理「石狩鍋汁」を作ります。
1月29日 (金)	テーマ：山梨県の郷土料理 山梨県の郷土料理「ほうとう」を作ります。幅広のめんを、肉、かぼちゃなどの野菜と共にみそ味で煮込みます。

我孫子市の学校給食の歴史

- 昭和38年：我孫子第一小学校、布佐小学校で完全給食開始
- 昭和39年：湖北小学校と隣接する湖北中学校で親子方式による給食開始
- 昭和50年：湖北中学校の移転により、湖北中学校給食中止
- 平成5年：白山中学校で自校式の完全給食開始
(中学校ではそれまでは牛乳のみの給食だった)
- 平成11年：久寺家中学校・湖北中学校で給食開始され、市内19校全て給食となる
- 平成14年：我孫子産野菜を給食に導入(平成22年には市内19校全てに導入されました。)
- 平成18年：我孫子産コシヒカリを給食に100%導入
- 平成22年：週3.9回を目安に米飯給食を実施



【学校給食のうつり変わり】

