

# 食育だより

令和6年度 1月号  
春日部市立八木崎小学校

新しい年がスタートしました。今年もみなさんが学校に来るのが  
楽しみになるようなおいしい給食を作っていきます。

みなさん冬休みは楽しく過ごせたでしょうか？早寝、早起き、朝ごはん  
を心がけ休みモードから通常モードに体を切り替えていけるようにし  
ましょう。



## 1月24日～30日は 全国学校給食週間です

学校給食週間は、学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらい、学校給食の充実と発展  
を図ることを目的として定められました。いつも食べている給食に目を向けてみましょう。

### 『給食はじめて物語』

日本の学校給食の起源は、明治22年貧困児を対象に昼食を無償で  
提供したことが始まりです。



昔、貧しい家の子は子守で学校へ通えなかったり、  
弁当を持っていけなかったりしていました。



そこであるお寺のお坊さん達が貧しい家の  
子供たちも通える学校を作りました。



お坊さんたちは、お経を唱えてお金を  
集めて給食を作るための費用にしまし  
た。



子供たちは学校へ通うことができ、給食も  
食べることができるようになりました。



その後、学校給食は全国に広まっていき  
子供たちの健康を支えました。  
現在では、食育の役割も担っています。



初めて給食が出されたのが、山形県鶴岡市の  
「大督寺」というお寺の中の学校でした。

## 全国ふるさと学校給食自慢



全国ではどんな給食を食べているのでしょうか？



### 山梨県 （ほうとう）



幅広く切られた平打ち麺を使用し、そこに鶏肉、季節  
の野菜などを入れて味噌仕立ての汁で煮込んだ郷土料  
理です。

### 富山県 （ずわいがに給食）



特産物のかにを年に1回卒業生が、まるごと食  
べられる給食が出ます。

### 京都府 （茶汁）



お茶の産地として有名な宇治市では、煮出したほうじ  
茶とかつおだしに、多くの野菜や魚を入れたみそ味の  
汁物が出されています。

### 三重県 （津ぎょうざ）



特注の大きなぎょうざの皮に三重県の豚肉、にら、玉  
ねぎを入れて作る揚げぎょうざです。子供たちに人気  
のメニューです。

### 岩手県 （芋の子汁）



芋の子とは里芋を指す方言です。里芋、にんじん、き  
のこ、こんにやくなどの具を煮込んで、しょうゆで味  
つけした汁物です。

### 神奈川県 （まぐろのたれかつ丼）



横須賀市では、三崎港で水揚げされたまぐろを  
フライにし、甘辛いしょうゆだれをかけたかつ丼が  
出されています。

全国各地では、その地域で昔から食べつがれている郷土料理や特産物を使っ  
た給食が出されています。地域への愛着を深め、その土地の食文化への理解を  
深めていくことにつながっています。子供のころどんな給食を食べていたか家  
族で話題にしてみてもいいかもしれません。