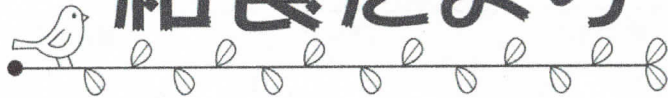


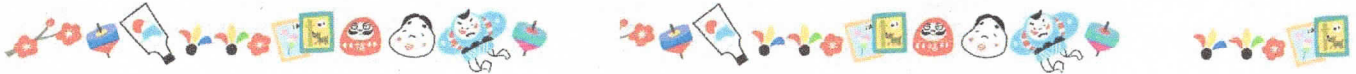
給食だより



令和3年1月8日
野田市立二ツ塚小学校



あたら とうし むか
新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みを過ごしていらっしゃいましたか？ 寒さに負けず 体 を
うご かんどう えいよう よ しよくじ じゅうぶん すいみん げんき の き
動かし（運動）、栄養バランスの良い食事と十分な睡眠をとって元気に乗り切りましょう。



給食の始まりは「子どものために」



まいとし せんにくがっこうきゅうしょくしゅうかん
毎年、1月24日から30日までの1週間は全国学校給食週間です。

にほん きゅうしょく めいじ やまがたけん ちゅうあいしょうがっこう だ はじ い
日本の給食は明治22年に山形県の忠愛小学校で出されたものが始まりと言われていま
す。貧しい家庭の子どもたちのために無料で昼食を出したことから始まりました。

その後、第二次世界大戦によって一時中断してしまいましたが、食糧不足で苦しむ子ども
たちのためにアメリカの民間団体ララやユニセフなどの支援により、昭和21年12月24日
に戦後初めての給食が実施されました。この記念すべき日と感謝の気持ちを忘れないために、
冬休みに重ならない1ヶ月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」となっている
のです。

貧しさや食糧不足で満足に食べられない子どもたちを助けるために始まった給食ですが、
現在の給食は栄養バランスの良い献立で、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に
つけるための「生きた教材」としての大切な役割を持っています。全国学校給食週間中は
給食の大切さについて考えてみましょう。

今年度は、給食の歴史を学ぶ献立、市内統一で実施する野田市の特産物を味わう献立、そ
して最終日は校長先生考案の二ツ塚小のみんなが喜ぶ献立を実施します。お楽しみに！！

裏面にて学校給食の移りかわりを学びましょう。ぜひ、ご家庭でも給食の思い出を語り
合ってみてください。

お知らせ

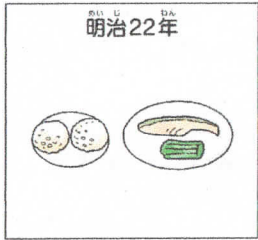




「今、できることから始めよう！おうちde食育」をテーマに関東農政局ホームページ内に
ウェブサイト「おうちde食育」が開設されました。みんなで遊べる「おうちde食育ビンゴ」
「関東地方の郷土料理クイズ」、親子で体験できる調理レシピ集「キッズキッチンに
チャレンジ！」をはじめ、YouTubeを中心に食育活動が楽しく取り組める情報が
発信されています。興味のある方、ぜひ検索してみてください。



給食の歴史を学ぼう

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
				
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロック・せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

【給食の始まり】

明治22年、貧しい子どもたちへ無償で提供されたことが給食の始まりと言われています。おにぎり・塩鮭・菜の漬物といった献立で、お寺の僧侶がお経を唱えることでいただいたお米やお金で用意されたものでした。

給食のはじまりを感じるため、給食週間初日は給食室でおにぎりを作ります。

【昭和25年ころ】

戦後は鯨漁が推進されていたことや、低カロリーで高たんぱくなこともあり、鯨肉を使ったメニューが人気で、飲み物には脱脂粉乳が提供されていました。脱脂粉乳とは、牛乳から脂肪分を抜いた粉ミルクを水で溶かし、温めたものです。独特のにおいがあるため、苦手な子どもも多かったようです。昭和51年に米飯の給食が始まるまで主食として定着していたのがコッペパンです。ジャムをぬったり、おかずをはさんだりして食べました。

【昭和40年～50年ころ】

洋風化が進み、現在でも人気のカレーライスやスパゲティーなどのメニューがみられるようになりました。鶏肉や豚肉も提供されるようになり、飲み物も脱脂粉乳から牛乳に変わっていききました。

この頃人気だったメニューがソフト麺です。正式名称はソフトスパゲッティ麺。学校給食用に開発され、袋から出した麺をミートソースやあんかけなどからめて食べました。給食週間ではソフト麺を味わってみましょう。上手に食べられるでしょうか？

【平成・令和になると】

世界の料理が取り入れられるとともに、食育を意識して昔ながらの郷土料理、行事食なども提供されています。地産地消が推進され、地域の野菜を積極的に取り入れています。

給食週間では、2日間市内統一献立を実施します。どちらも野田市が誇る食材をたくさん取り入れた献立になっています。

子どもたちの健やかな成長を支え、日本の食文化や伝統を伝えていく役割を果たす学校給食。より一層の充実を図り現在も奮闘しています。改めて給食に目を向けてみてください。