

新しい年が始まってあっという間にひと月が経とうとしています。学校生活のリズムも取り戻せてきたことと幸いです。3学期はまとめの学期です。元気に学年のしめくくりを迎えるためにも、十分な食事と休養を心がけて体調をととのえましょう。まだまだ寒さが厳しい時期ですが、ていねいな手洗いと消毒も引き続きよろしくお願ひします。



1月24～30日は「全国学校給食週間」です！

知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受け、再開することができました。



学校給食は「学校給食法」にもとづいて実施されています。その条文には学校給食の目標として、下の7つのことの育成や理解が掲げられています。

- **健やかな体を育む**
適切な栄養摂取で、子どもたちの健康の増進を図る。
- **食生活のお手本になる**
健全な食生活を営んでいくための判断力と望ましい食習慣を養う。
- **力を合わせ、学校生活を心豊かに**
お互いを思いやって助け合う心や、明るい社交性を養い、学校生活を豊かにする。
- **自然と命の恵みへの感謝**
生命や自然を尊重し、進んで環境を守る態度を養う。
- **支え合いで成り立つ食生活**
食生活がさまざまな人の力に支えられていることへの理解を深める。
- **伝統的な食文化**
日本や各地域の伝統的な食文化への理解を深める。
- **生産・流通・消費**
食料の生産・流通・消費の正しい理解に導く。

食のことわざ

毎月、食べ物や食にまつわることわざを紹介しています。今月はお正月といえ！の「もち」に関することわざです。

食べたもちより心持ち

もちをごちそうしてもらう以上に、ごちそうしてあげようという心づくしがありがたいの意。



上のことわざと同じ意味のものに「ついたもちより心持ち」があります。他人からもちをごちそうしてもらうことはありがたいが、それ以上に、ごちそうしてあげようという心づくしがありがたいという意味です。

日本の正月に欠かせないのが「もち」です。もちをつくのは暮れ、食べるのは正月のようにハレの日でした。もちは神様に捧げる大変重要な食べ物としてその役割を果たしていたといわれています。古代では、金属の鏡が御神体として使われていましたが、この鏡の代わりに鏡餅を神棚に上げて拝むことが、神をうやまうことに通じたと考えられています。

もちは日本の中でも地域によって「丸もち」と「角もち」とに分かれますが、丸もちは平安時代からあったといわれています。満月を「望月」といいますが、これから「もち」という呼び方がきたのではないかと説もありません。

日本の季節の行事にも、いろんな「もち」がありますね。ひな祭りの「ひしもち」、端午の節句の「かしわもち」などがそうです。お米を使ったものという意味では、だんごやあられもそうです。日本人がお米を大切にきたことがよくわかりますね。



学校給食の歴史をふりかえってみよう！

昭和の給食

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、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。

平成・令和、給食の歴史

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。

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。

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。

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。