

# 給食だより



あけましておめでとうございます



今年度も残すところ、あと3か月となりました。引き続き安心・安全な給食づくりに、栄養士・調理員一同努めてまいります。本年もよろしくお願いいたします。

## 1月24日～30日は全国学校給食週間です

日本の学校給食は、明治22年、山形県の鶴岡町の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



### 今月の給食より

#### ● 28日（火）

日本で初めて提供されたとされる学校給食は、「おにぎり、塩鮭、菜の漬物」でした。現代の給食と比べると、少し物足りなく感じるかもしれませんが、当時は貧困の子どもたちに向けて、無償で提供された食事でした。

現在の給食は、単なる栄養補給のためではなく、望ましい食習慣や社交性などを身に着けるための教材としての役割も担っています。旬の食材や地場産物、郷土料理や行事食などが取り入れられ、クラスの仲間や先生たちと毎日、楽しくいただきます。求められる役割は時代とともに変わっていきましたが、給食は、いつの時代も子どもたちの食を支えています。

28日は日本で初めて提供された給食にちなみ、「御飯、魚（鮭）の塩焼き、浅漬け、味噌汁」を提供します。学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、給食について改めて考える機会にしてほしいと思います。

#### ● 29日（水） チョレギサラダ

A 高の生徒からのリクエストです。「やきにく屋で食べたから」という理由で、おいしかった思い出とともに、リクエストをいただきました。日本では、レタスを使ったチョレギサラダが主流ですが、給食ではキャベツ、大根、にんじん、きゅうりを使い、ごま油のきいたドレッシングで和えて提供します。

### 2月分の欠食届の締切りについて

負傷・疾病・ショートステイ等で欠食する場合は、欠食する日の前々週の火曜日までに欠食届を作成し、担任に提出してください。欠食届の様式はホームページから印刷するか、担任から受け取ってください。

出典：全国学校給食協会 学校給食 2024年12月号、  
農林水産省、「ふるさと給食自慢」。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2006/food01.html>, (参照 2024-12-17)