

(第9号)

令和7年1月8日(水)
上尾市立原市南小学校
栄養技師：武田



1月食育だより

～新年あけましておめでとうございます～

新年を迎え、今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお祈り致します。



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現：鶴岡市)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、子供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。全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしたいと考えております。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたときされる給食は、おにぎりや焼き魚などでした。</p>	<p>戦後は、支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使ったパンやシチューなどが提供されました。</p>	<p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食を提供しています。</p>

～1月の旬の食材～

<れんこん>



お正月に食べるおせち料理では、煮物やお酢に漬けた「酢ばす」という料理が作られます。れんこんの穴は「先が見通せる」という意味から縁起の良い野菜として昔から使われてきました。1月の献立では「れんこんのいためもの」として登場します。