



給食だより 1月



新年あけましておめでとうございます。冬休みは自分の思うように過ごせたでしょうか。3学期は各学年、締めくくりの学期です。学業・部活など悔いを残さないような生活をしましょう。

〇130年以上ある給食の歴史

1月24日から1月30日まで学校給食週間です。

給食のはじまり

日本で初めての給食は、明治22年熊本県鶴岡市でお弁当を持参できない児童のために無償で提供されました。ここから、少しずつ全国へ給食が広まっていきます。

右の写真は、当時の給食の再現。(献立は、おにぎりと塩鮭と菜の漬物)



戦後の給食の歩み

昭和24年にユニセフ(国際連合児童基金)から脱脂粉乳の支援が、昭和25年にはアメリカからの小麦粉の支援を受けて8大都市の小学校児童に完全給食が実施されました。

右の写真は、昭和25年頃の給食の再現。(献立は、コッペパン・脱脂粉乳・ポタージュ・コロッケ・千切りキャベツ・マーガリン)

その後、昭和29年には「学校給食法」が制定され、給食について法律で定義され日本の給食が第二のスタートをきりました。

昭和33年には脱脂粉乳から牛乳になりました。少しずつ、給食の内容や位置付けが確立していき、昭和51年には制度上に米飯が正式に導入されました。

右の写真は、昭和52年の給食の再現。(献立は、カレーライス・牛乳・塩もみ・果物・スープ)

(写真提供元：独立行政法人日本スポーツ振興センター)



〇徳島の郷土料理「阿波ういろう」を知ろう

学校給食週間中の給食では、徳島の食材を多く使った献立や郷土料理などが登場します。今回給食に初めて郷土料理の「阿波ういろう」が登場します。江戸時代にサトウキビが徳島に伝わり、サトウキビから「阿波和三盆」が作られるようになり、和三盆の完成を祝って作られたのが「阿波ういろう」です。歴史はとても長く、「名古屋ういろう」、「山口ういろう」と並び、日本三大ういろうと称されています。

(出典：農林水産省 web サイト)

