

きゅうしょく

給食だよ!

がつ
1月れいわ ねん がつ しがけんりつきたおおつようごがつこう
令和5年1月 滋賀県立北大津養護学校

がっこうきゅうしょくしゅうかん 学校給食週間

にち げつ にち きん
23日(月)~27日(金)

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではありません。栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。このように現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとはおなかをすかせた子どもたちのために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年に、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大誓寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大誓寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

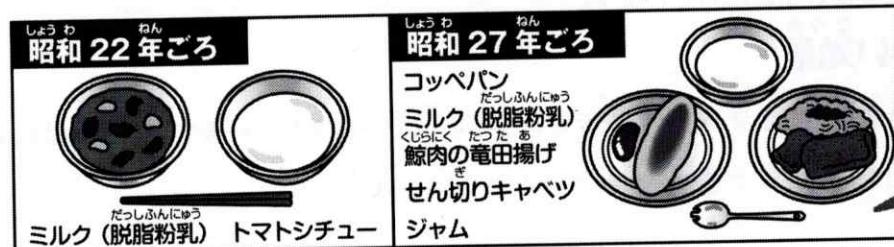
戦争が終り、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の贈りを受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、食の種類が増えています。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

学校給食は教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。



昭和25年に、アメリカから贈られた小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

こんねんど きゅうしょくしゅうかん
今年度の給食週間テーマ

★日本各地の「みそ」を味わおう+滋賀県の味を知ろう★

23日(月)おいしがれしが+学校のみそを味わおう

湖西地方のご当地グルメ「たかしまとんちゃんやき」と、昨年度の高等部1年生が仕込んだ手作りみその「きたおおつようごスペシャルみそしる」です！

24日(火)京都の米みそを味わおう

大豆+米こうじを原料とした、甘口の白みそです

25日(水)福岡の麦みそを味わおう

大豆+麦こうじを原料とした、赤みそです

26日(木)おいしがれしが

「おうみぎゅうコロッケ」でセルフハンバーガーを作つて食べよう！「じどり」のクリームシチューも提供します

27日(金)愛知の豆みそを味わおう

大豆+こうじ菌を原料とした、赤褐色のみそです

★知っていますか みそのパワー★

●体をつくる

大豆からできるみそは、たんぱく質を多く含んでいます。たんぱく質は、わたしたちの体（筋肉や血液など）をつくるもとになり、成長に欠かせない栄養素です。

たんぱく質の豊富なみそと、野菜やいも、海藻などを取り入れ

た「みそ汁」は栄養バランスのとりやすい料理です。

●発酵パワー

みそは大豆を発酵させて作ります。発酵によってアミノ酸やビタミン類がたくさん生まれるため、みそは原料の大豆より、さらに栄養が豊富になっています。

●血圧や体重にもよい効果

大豆にはたんぱく質や食物繊維、ミネラル、イソフラボンなどの成分が含まれています。これらは血圧を上げにくくしたり、体重増加を防いだりするといわれています。