



# 1月給食たより

令和6年1月9日  
北区立明桜中学校  
校長 五明 早苗  
栄養士 稲葉きみ子



昭和25年に、アメリカから寄贈さ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。



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、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

新年あけましておめでとうございます。たのしい冬休みは過ごせましたか？冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いがこめられていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。今月は全国給食週間もあります。ぜひ給食の歴史について調べてみてください。

## 1月の給食目標: 給食の意義について考えよう

★給食では1月10日に「七草汁」と「白玉ぜんざい」をつくります。7日から日が過ぎていますが、胃腸を休めるために七草汁を。11日は鏡開きなので、おもちの代わりに白玉を入れた「白玉ぜんざい」にしました。ぜんざいに使用する小豆の「赤」は、邪気を払うと言われています。

★明桜中学校でも1月24日～30日学校給食週間を実施します。現在の人気メニュー「明桜めし」や、タイムスリップしたなつかしい給食「すいとん」「くじらとじゃがいものケチャップあえ」伝統野菜の干寿ねぎを使った「焼き鳥ねぎま丼」をつくります。

## 1/24～1/30 「全国学校給食週間」 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大誓寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。

## 昔の給食を見てみよう！



## 給食通信 感想紹介コーナー

- 11/29(水)2-1:大豆ミートが本物のお肉みたいでおいしかったです。とてもヘルシーでいいですね。→大豆の良さをわかってもらえてうれしいです。大豆は「畑のお肉」と言われるほど、植物性のタンパク質が豊富ですぐれた食材なのです。
- 12/1(金)3-3:横半分に切ったみかんのことを「花みかん」と言うことを初めて知りました。→横にカットすると花びらのように見えることから、給食ではいつからかそう呼ぶようになりました。
- 12/4(月)1-1:さんまの竜田揚げは、さんまが苦手な人でも食べられそうなお魚でした。大根おろしのたれもさんまに合っ、とてもおいしかったです。→さんまにもしょうが・しょうゆ・酒で下味をつけて食べやすいよう工夫しました。
- 12/5(火)1-4:野沢菜チャーハンがとてもおいしかったです。マフィンもおいしくてクラスの中でおかわりじゃんけん大会が始まっています(笑) →おから・豆乳・ごまが入ったコクのあるマフィンでしたね。デザートがあるとテンションあがりますよね。
- 12/6(水)2-6:夢オレンジがおいしかったです。愛媛県が好きなので、愛媛の果物が出てうれしかったです。→夢オレンジは産地によって「紅マドンナ」とも呼ばれ店頭に出回ります。皮が薄くてジューシーでしたね。
- 12/7(木)3-4:レンズ豆の食感が新しく、とてもおいしかったです。今日もおいしい給食ありがとうございました。→レンズ豆は他の豆に比べると小さくて、食感もプチプチとしていて食べやすい豆だと思います。
- 12/8(金)2-4:今日も給食とてもおいしかったです。ワンタンスープは、小学校の時から大好きなのでとてもうれしかったです。いつもありがとうございます。→ワンタンスープはつるつとした食感がどのクラスからも人気ですね。
- 12/13(水)2-4:家常と書いて「ジャージャン」と読むのにはびっくりしました。アッパルボンチもおいしかったです。→家常豆腐は給食でもおなじみのメニューになりました。鉄分を多く含む生揚げを使うので、とても食べ応えのある中華料理です。