



# 1月給食だより



あけましておめでとうございます。年が明け、新たな1年が始まるとともに、学校では学年の締めくくりとなる3学期が始まりましたね。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、規則正しい生活とバランスの良い食事を心がけて、今年も元気に過ごしましょう。

## 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愛愛小学校で、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！

### 昭和22年ごろ

トマトシチュー・ミルク

LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

### 昭和25年ごろ

コッパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

### 昭和40年ごろ

ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あん・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

### 昭和51年ごろ

カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯（ごはん）が正式に導入されました。当時は、ごはんを炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、月に数回程度の実施でした。

## なぞとときに挑戦！この食べものなあに？

下の絵は、どんな食べものをあらわしているでしょうか？ 5つの絵をヒントに、食べものの名前を書きましょう。これは、江戸時代に楽しまれていた「判じ絵」というなぞときをもとにしています。

「判じ絵」 = ほうちよう (包丁)

- =
- =
- =
- =
- =

ヒント:

こたえ: ①えび【絵と火に、でび】 ②雑煮【ぞうと荷(物)】 ③ひじき【ひじと木】 ④みかん【3つの缶】 ⑤大根【台とコン(キツネの鳴き声)】

## ～給食物資の産地等～

学校給食の物資は、国の基準に基づき市場に流通しているものを使用しております。使用する食材の産地等(予定)は以下のとおりです。(野菜等の産地については、市場での調達により産地が変わるため、12月の実績を掲載しております。)

種類	産地
牛乳	神奈川県、千葉県、栃木県、群馬県、宮城県、山形県、岩手県、北海道
米	
種類	産地
精白米	埼玉県(3年産)
肉	
種類	産地
豚肉	青森県
鶏肉	山梨県、岩手県
くじら	北西大西洋
魚介類	
種類	産地
あじ	ニュージーランド
ぶり	韓国

種類	産地
キャベツ	愛知県、東京都(東大和市)
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉県、東京都(東大和市)
しょうが	高知県、熊本県
ねぎ	茨城県、東京都(東大和市)
だいこん	神奈川県、東京都(東大和市)
じゃがいも	北海道
もやし	栃木県
にんにく	青森県
ほうれんそう	埼玉県、東京都(東大和市)
はくさい	茨城県、東京都(東大和市)
ごぼう	青森県、東京都(東大和市)
みかん	愛媛県
さといも	埼玉県、東京都(東大和市)

学校給食は、栄養バランスに優れ、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教育の一環として行っています。また、食材については、国の基準に基づき安全なものを使用し、さらに給食課で放射性物質検査を行うなど安全性を確認しております。こうした学校給食の趣旨と安全性についてご理解いただきますようお願いいたします。もし給食喫食や牛乳飲用に、ご不安がある場合には、学校へご相談ください。



\* 東大和市公式ホームページにて、献立、レシピ集、学校給食摂取基準等の内容を掲載しております。アクセス方法:「東大和市公式ホームページ」→「子育て・学校」→「学校教育」→「学校給食」→「学校給食の献立について」、「なつかしくてあたらしい! 東大和市のおいしい給食レシピ集!」、「栄養」

YouTubeで食育動画を配信しています!

アクセス方法:「東大和市公式動画チャンネル」→「再生リスト」→「学校給食センター栄養士による食育」

二次元コード

## 苦手なものにもトライしよう!

皆さんは、給食で苦手な食べ物がいたら、どうしていますか? 全く手をつけずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね!

### ～お知らせ～

\* 給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。また、食材料を製造している食品工場内等でも、各種アレルギー食品を取り扱っています。従って、アレルギー食品として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。\* 調味料や調理加工品は、4月～9月、10月～3月の半期ごとにメーカー等が変わる場合があります。詳細な成分等については、給食センター栄養士までお問合せください。

### ～保護者の皆様へ～

当市の給食では、そば、落花生、ナッツ類(カカオ、栗以外)、キウイフルーツは使用しておりません。食物アレルギーのあるお子様で、学校で特別な配慮を必要とする方は、学校へ学校生活管理指導表のご提出をお願いいたします。また、アレルギー等の理由により牛乳・乳飲料の停止を希望する場合は、学校へ申請書を提出してください。この際、停止できるのは飲用牛乳・乳飲料のみです。緑茶、りんごジュース等の飲料は提供されますので、ご留意ください。

