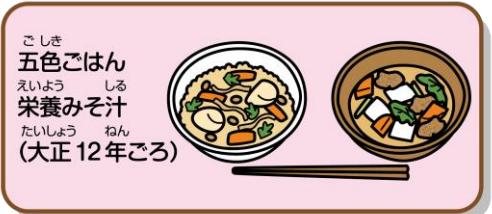
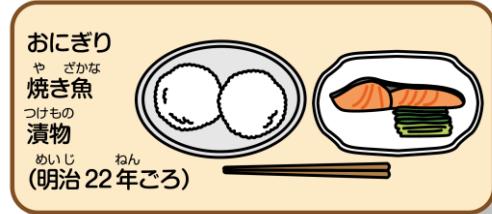


# 食育だより 1月号

## 日本の学校給食の歴史

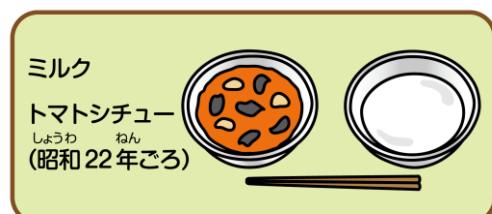
### 学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校はお寺の中にあり、お坊さんたちが日々家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得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

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



### バラエティー豊かな献立内容

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したこと、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していました。

北栄町学校給食センター



1月24日～30日は

ぜんこく がっこう きゅうしょく しゅうかん  
全国学校給食週間



きゅうしょくしゅうかんとくべつこんだて うさんちしょう じっとり あじ つた  
給食週間特別献立 「地産地消！鳥取の味を伝えよう」

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう とっとりけんかくち しょくさい きょうどりょうり こんだて おお と い きゅうしょく とお  
全国学校給食週間中は、鳥取県各地の食材や郷土料理などを献立に多く取り入れます。給食を通して  
じもとじっとり あじ し さき つた  
地元鳥取の味を知り、この先も伝えていきましょう！

26日(月)

ほくえいさけ 北栄酒かす汁



「酒かす」とは、日本酒を作るときにできるもので、米と麹、酵母を発酵させ、圧搾した後に残ります。北栄町の「梅津酒造」でできた酒かすを使って「かす汁」を作ります。

28日(水)

じゃぶ



「じゃぶ」は鳥取県各地に伝わる郷土料理で、じゃぶじゃぶと汁気を多くして作る具だくさんの煮物です。季節の野菜やいもなどと一緒に、地域によって肉や川魚を入れたりします。

30日(金)

ジビエカレー



「ジビエ」は狩猟によって捕獲された、シカやイノシシなどの野生動物や、その食肉のことです。野生動物による畑や森の被害を防ぎ、命を無駄にしないため、おいしくジビエとしていたりくみ取組がすすめられています。

27日(火)

ねばりっこグラタン



「ねばりっこ」は長芋の新品种で、北栄町でしか生産されていません。他の長芋に比べて短くて折れにくく、粘りが強いのが特徴です。JA鳥取中央長芋生産部から給食へ「ねばりっこ」200kgを提供していただきました。

29日(木)

おからハンバーグぶどうソース



鳥取県では昔から大豆や大豆製品が多く食べられてきました。「おから」もそのひとつです。おから入りのハンバーグに北栄町産のぶどうとワインで作ったソースをかけます。

26日、28日、29日、30日

ほしざらまい

星空舞



鳥取県から生まれたお米の新品种「星空舞」は、炊きあがりのツヤが美しく、粒感のある食感が特徴です。

★北栄町のホームページに給食の写真を毎日掲載しています。是非ご覧ください。

<http://www.e-hokuei.net/5150.htm>

