

食育だより 1月号

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



にほん がっこうきゅうしょく れきし 日本の学校給食の歴史

がっ こう きゅう しょく はじ

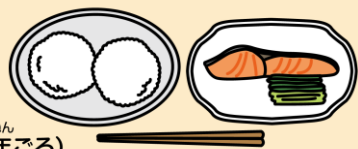
学校給食の始まり



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りました。

おにぎり

や ざかな
焼き魚
つけもの
漬物
(明治22年ごろ)



ごしき

五色ごはん
えいよう する
栄養みそ汁
たいしゅう ねん
(大正12年ごろ)



し えん ぶつ し がっ こう きゅう しょく さい かい 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週間で「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク

トマトシチュー
しょうわ ねん
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク

たった あ
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和25～30年ごろ)



ゆた ごん だて ない よう バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、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ききました。



きゅうしょくしゅうかんとくべつこんだて 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とくべつこんだて
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 じる
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。



27日(火)

ねばりっこグラタン

「ねばりっこ」は長芋の新品種で、北栄町で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。



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たくさんのもので、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。



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。



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だく取組がすすめられています。



26日、28日、29日、30日

ほしぞらまい
星空舞

鳥取県から生まれたお米の新品種「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>

