



2017年 1月

七尾市立朝日中学校

あけましておめでとうございます。楽しい冬休みを過ごせましたか？新年から気持ち新たに目標を掲げ充実した3学期を過ごしていきましょう。

今月は全国学校給食習慣があります。皆さんが当たり前のように毎日食べている給食には長い歴史があります。友達や先生と一緒に給食を食べられることはとても恵まれています。学校給食に感謝していただきましょう。

給食の記念日を祝おう!

～全国学校給食週間～

学校給食の歴史

全国学校給食週間
1月24日～30日

日本の学校給食は明治 22(1889)年、山形県鶴岡市で始まりました。戦争による中断を経て、昭和 22(1947)年 1月から都市部の小学校を中心に再開。昭和 29(1954)年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられています。そして今日まで日本の子どもたちの健やかな成長を支えています。

明治 22(1889)年

山形県鶴岡町(現・鶴岡市)私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されていましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。



おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和 21(1946)年 12月24日

米の援助団体ララからの支援物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー

昭和 25(1950)年

ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、冬休みと重ならない1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

昭和 29(1954)年

学校給食法が制定されました。学校給食を教育活動の1つに位置づけました。



コッパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんきゃべつ、ジャム

平成 17(2005)年

食育基本法が制定されました。食は知育・徳育・体育の基礎となり、生きる力を育むもので、食を社会全体の問題として扱うことをうたっています。学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。

みんなの今の給食と比べてみて、どう思うかな？



曜日	月	火	水	木	金
日		10	11	12	13
献立名		牛乳 白ごはん 鶏肉の竜田揚げ 白あえ つみれ汁	牛乳 米粉パン 大根とハムのサラダ ビーフシチュー みかん	牛乳 ゆかりごはん さけの紅白酢漬け こまつなのおひたし お雑煮 だいたいムース	牛乳 白ごはん 照り焼きハンバーグ 揚げさつまいものサラダ 豆腐と野菜のみそ汁
備考	成人の日	始業式	鏡開き		
日	16	17	18	19	20
献立名	牛乳 野菜ピラフ <small>切り干し大根のごまマヨネーズあえ</small> たまごスープ スイートポテト	牛乳 白ごはん いわしのかば焼き 冬野菜のお漬物 ぶた野菜	牛乳 バターロール とり肉のコーンフレーク焼き パスタジェノベーゼ 野菜たっぷりスープ	牛乳 白ごはん ぶりの照り焼き ツナとポテトの和風サラダ 鶏だんごのスープ煮	牛乳 かぼちゃの蒸しパン ベーコンエッグ(中のみ) シーフードサラダ さぬきうどん
備考		全国学校給食週間			
日	23	24	25	26	27
献立名	牛乳 白ごはん みそカツ キャベツサラダ だいこんのみそ汁	牛乳 いかめし ひじきのマリネ すいとん ムース大福	牛乳 ミルクロール はたはたの唐揚げ <small>れんこんのマヨネーズあえ</small> チリコンカン	牛乳 ハントンライス わかめスープ キウイフルーツ	牛乳 白ごはん 揚げさばのみぞれがけ 七日炊きごぼう 寄せ鍋
備考			 <p>1月11日“鏡開き” 運を開く</p> <p>鏡開きは、お供えていた鏡もちを下げ、木づちなどでたたき割って食べる行事です。鏡「開き」といわれるのは、「切る」という言葉や刃物は、おめでたいときには縁起が悪いという考えがあったため、運を「開く」という意味を込めて鏡「開き」としたようです。割ったおもちはお雑煮やお汁粉にして、無病息災を祈って食べます。</p>		
日	30	31			
献立名	牛乳 チキンカレー 海藻と野菜のサラダ りんご	牛乳 わかめごはん だし巻きたまご <small>いかと青菜のおかかあえ</small> <small>里いもと大根のそぼろ煮</small>			
備考					

学校給食週間!!七尾の郷土料理・食材



=七日炊きごぼう=

報恩講(ほうおんこう)という行事で出される料理です。大きな鍋にごぼうとみそを入れ、七日間じっくり炊きあげます。給食では七日間かけて調理することはできませんが、大きな釜にごぼうと調味料を入れ、炊き上げます。



=能登白ねぎ=

能登白ねぎは、七尾市・中能登町を中心に水田転作で栽培されています。根から葉先までしっかりとハリがあり、辛味がなくほのかに甘いのが特徴です。