

1月 給食だより



令和5年1月
津幡中学校長 小村 隆典
栄養教諭 小鹿山久美

あけましておめでとうございます。今年も心や体を満ち、食を通して学びを深めるおいしい給食作りを目指し、給食室一同がんばります。
どうぞよろしくお願いいたします。



全国学校給食週間です!

1月24~30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広がりましたが、戦争のため中断されました。戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界からも給食用物資の寄贈がありました。



そして昭和22(1947)年、ついに学校給食は再開されたのです。世界からの善意に感謝の気持ちをあらためて示すとともに、学校給食が戦後再びスタートできたことの意義を考え、その発展を期し、また日本の学校給食の一番の特徴といえる教育の一環として給食が行われていることを、子どもたちだけでなく学校関係者全員があらためて確認する意味でも、この「全国学校給食週間」の取り組みを大切にしたいと思います。

子どもたちの食生活を取り巻く環境が変化し、食塩のとりすぎ、肥満傾向や逆に若年女性のやせなどが懸念されている今日、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるためにとても重要な役割を果たしています。

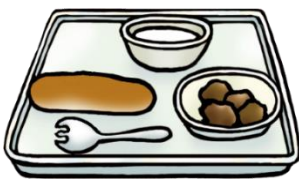
学校給食の 原風景

昭和の給食

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。全国各地で学校給食に関するさまざまな行事が企画されています。津幡町でも、津幡町や河北郡市の特産物を使った献立、金沢地域、加賀地域の特産物を使用した献立を実施します。ここでは昔なつかしい昭和の給食メニューを紹介します。



昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけとなりました。

昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。

給食の食器が新しくなります!

1月から学校給食で使用する食器が、津幡町内一斉に全て新しくなります。コロナ禍に対応し、塩素消毒にも強い素材でできた食器になります。大きさや色も少しずつ変更されます。

新しい食器はとても気持ちがいいですね! できるだけ長持ちするように、新しい食器を大切にしてくださいね。

