１月　給食だより

令和３年１月
津幡中学校長　井上　勝文
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、安全安心でおいしい給食を毎日元気に届けられるよう、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。

　年末年始は、大人も子どもも夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんいかがでしたか。寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、「早寝・早起き・朝ごはん」で、早く生活リズムを元に戻しましょう。そして、ウイルス感染症予防のための手洗い、人混みでのマスク着用をしっかり行っていきましょう。

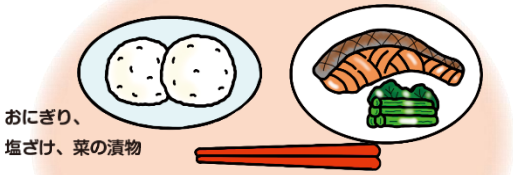
1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食の歴史～これまでとこれから～

　日本の学校給食は、明治 22 年（1889 年）、山形県鶴岡町(現・市)で始まったとされます。今のような形の学校給食は、昭和 21（1946）年 12 月から始まりました。昭和 29（1954）年には「学校給食法」が制定されて法的な根拠も明確になり、教育活動として実施されています。平成 20（2008）年 6 月には、この法律が大幅に改正されて、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果をさらに引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進していくことがより明確にされています。

　学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として各教科等でも活用されます。とりわけ給食の時間は、準備から片付けまでの実践を通して、児童・生徒が望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができます。地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通して、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果も期待されています。

日本で最初の給食



　明治 22(1889)年に山形県の小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちにおにぎり･焼き魚･漬物などが出されたのが学校給食の始まりです。

昭和の時代のなつかし給食

　昔の子どもが大好きだった献立です。おじいちゃんやおばあちゃんには、なつかしいメニューでしょう。今の子どもたちの好きな給食とは、どんなところが違うかな？

津幡町や石川県の特産物を味わいましょう

　津幡町でも、全国学校給食週間に合わせ、１月 25 日（月）～29 日（金）の一週間、津幡町や石川県内各地の特産物を使った献立や郷土料理などが学校給食に登場します。地元の食材や生産者の方々に感謝していただきましょう。

１月 26 日(火)には、「輪島海女採りサザエ」が登場します！

新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けた海女漁を支援する目的で、県より学校給食に海女採りサザエを無償で提供していただくことになりました。今回は「さざえごはん」が学校給食に出ます。海女文化に対する理解を深め、感謝していただきましょう。

海女採りサザエの特徴

1　角(つの)が長く、とても見栄えのよいサザエです
2　流れの速い海で育つため、海藻やフジツボなどの付着物がなく殻の表面はきれいです。
3　海女が手で一つ一つ丁寧に採っているため、身にキズがなくロスがありません。