

給食だより 1月号

志木市立志木第三小学校
令和5年1月11日(水)

志木第三小学校では、校内にある給食室で9名の調理員さんが力を合わせ、約640人分の給食を調理しています。おいしく、美しく仕上げるために努力を惜しみません。限られた施設と調理器具を駆使して、プロの味を目指しています。今月は全国学校給食週間にちなんで、学校給食の意義や役割、歴史について考えてみましょう。



明治22年に始まった給食は、戦争中に一時中断していましたが、ララ(アメリカの民間団体)などから援助物資を受けて、昭和21年12月24日に再開されました。この日を記念して「学校給食感謝の日」と定められましたが、その後冬休みと重ならない1月24日~30日を全国学校給食週間」とし、給食の意義や役割について理解や関心を深める日となりました。

「学校給食週間」では、全国で学校給食についての様々な取り組みが行われます。志木第三小学校では、昔の給食メニューや埼玉県の郷土料理メニュー、ドリンクセレクト給食を実施します。お楽しみに♪

学校給食の役割とは？

学校給食は、貧困児童の栄養不足を補う目的で始まりました。しかし今では栄養補給の他にも、食品を選択する能力や食事マナー、感謝の心を育んだり、郷土食や地場産物への理解を深めることも期待されています。給食を生きた教材として活用した食育授業にも力を入れています。



6年生が考えたこんだてが給食に登場します！

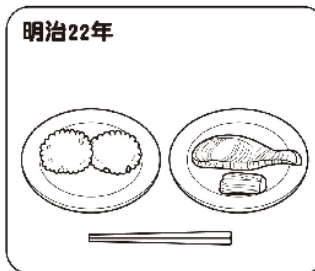
2学期の家庭科で、「1食分のこんだてを立てよう」について学習しました。学習のまとめとして、グループ毎に給食のこんだてを考えて発表しました。給食のこんだて作りは気をつけることがたくさん！栄養価はもちろん、作業工程や食べやすさ、彩り、食器、単価…。また旬の食材を使用することで栄養面でも、金銭面でもうまいくことを学びました。1月と2月の給食に取り入れます。



学校給食の歴史



学校給食は時代とともに大きく変化してきました。年代を追って給食の歴史を振り返ってみましょう。



献立内容

おにぎり、塩サケ、お漬物

山形県鶴岡町にある忠愛小学校で、貧しくて生活に困っている児童に昼食を出したことが始まりだとされています。



献立内容

ごはん、さわらのつけ焼き、ほうれんそうのホワイト煮

昭和に入り、就学奨励や栄養増進の方策として学校給食が普及していきました。



献立内容

脱脂粉乳、トマトシチュー

戦後栄養失調状態の子どもたちを救うためアメリカの民間団体(ララ)からの援助により、脱脂粉乳や小麦粉が寄贈されました。



献立内容

牛乳、ソフトめんのカレーあんかけ、甘酢和え、果物、チーズ

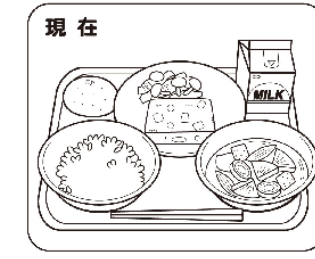
学校給食に牛乳が取り入れられるようになりました。ソフトめんはうどんとラーメンの中間のようなめんです。



献立内容

牛乳、カレーライス、塩もみ、果物、スープ

教育上意義を考え、昭和51年以降米飯給食が広まりました。献立の幅も広がります。



献立内容

麦ごはん、干草焼き、大豆とひじきの煮物、けんちん汁

主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせ、関連教科における指導で「生きた教材」となる献立作成を目指しています。