

きゅうしょくだより

※おうちの人といっしょに読みましょう。

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感しますね。

令和6年(2024年)1月

※今年度の枚方市の学校給食週間は、1/22~1/26です。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求めた声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。



給食用物資贈呈式

★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

長十二(長寿)になるよ汁

~給食のこんだてより~

今年度の給食コンテストのテーマは、「まごわやさしい(まめ・ごま・わかめ・やさい・さかな・しいたけ・いも)」でした。開成小学校の児童の考えてくれた献立が入賞しました。だご(小麦粉の団子)が入っていましたが、給食では白玉団子で代用しています。
<児童のアピールポイント>「まごわやさしい」の7つの食材中、6つの食材を使ったところです。

《作り方》

- ①干椎茸は洗って、もどして、うすく切る。
- ②うす揚げは油抜きする。
- ③だしをとる。
*みそは粗熱をとっただし汁でといておく。
- ④大豆は、だし汁の一部でミキサーにかけておく。
- ⑤沸騰しただし汁に、豚肉を入れてあくをとる。
- ⑥うす揚げ、人参、大根、干椎茸を入れる。
- ⑦野菜がある程度やわらかくなれば、さつまいも、白玉団子を入れる。
- ⑧ミキサーにかけた大豆を入れる。
*わかめは入れる前に洗ってもどす。
- ⑨わかめ、みそ、うすくち醤油を入れる。
- ⑩青葱、いりごまを入れて味を調える。

※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。



材料(5人分)

- 豚肉...30g
- 大根(いちょう切り)...50g
- 人参(いちょう切り)...30g
- 干椎茸(うす切り)...2.5g
- うす揚げ(短冊切り)...30g
- さつまいも(いちょう切り)...80g
- 白玉団子...150g
- 大豆(水煮)...30g
- わかめ...1.5g
- 青葱(小口切り)...30g
- いりごま...5g
- 削り節...15g
- みそ...45g
- うすくち醤油...1.5g
- 水(出汁用)...500cc



この他にも、「具がたくさん!まごわやさしいのりのつくだに」(春日小学校児童)、「大豆とツナマヨのジャーマンポテト 青のり風味」(さだ西小学校児童)も入賞しました。1月の給食に出てきますので、お楽しみに!

昭和22年ごろの給食



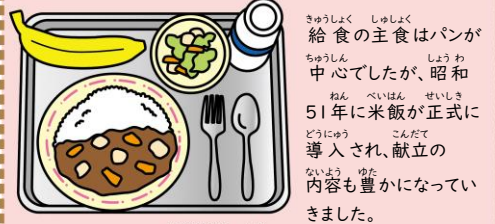
トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。