



1月 給食だより

あけましておめでとうございます 午

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。寒さも一段と厳しさを増しています。風邪やインフルエンザも流行する季節です。体調管理にはより一層気をつけ、一日一日を大切に過ごしましょう。

お年玉はもちだった!?

お正月は、普段よりも日本の文化を感じる機会が多かったのではないかでしょうか。新年を祝って、大人から子どもへお小遣いを渡す「お年玉」の風習もお正月の楽しみの一つですね。しかしこのお年玉は、昔は現金ではなかったということをしていますか。もともとは、お正月の「歳神様(年神様)」にお供えした「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。昔のお年玉は、おもちだったのですね。お年玉に現金を渡すようになったのは昭和30年代(1955~1964年)のことだそうです。

1月の献立紹介

16日：防災給食

22日：奈良県学校給食カレーの日

香芝市では毎年、災害等に備えて一年間レトルトカレー(アレルゲンフリーでそのまま食べられる)を備蓄しています。各校で防災訓練が行われるこの時期に給食に出して新たに購入し、次の年に備えます。

1月22日はカレーの日です。奈良県内の給食で一斉にカレーが出ます。香芝市では、市内で栽培されている「大和マイタケ」が入ったカレーが出ます。

毎月19日は
食育の日

ON
19

食育の日には日本の郷土料理を紹介します。
今月は秋田県の郷土料理です。



1月19日の給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・こがねカレイのからあげ
- ・ほうれん草のソテー
- ・きりたんぽ汁
- ・一口ゼリー(りんご)

- 「たんぽ」は、秋田県の名物でご飯をつぶして串にまきつけて、焼いたものです。その様子がまの穂に似ており、短い穂の意味である「短穂」から「たんぽ」と呼ばれるようになりました。そこで、「きりたんぽ」は、この「たんぽ」を串からはずして、鍋に入れやすい大きさに切ったものです。鶏ガラでとったスープに鶏肉や野菜をいれて炊いたものが「きりたんぽ汁(鍋)」です。昔炭焼きや伐採のために山籠りをした人々が、冷たいご飯をつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを鳥鍋に入れたことが始まりと伝えられています。
- 秋田県は日本海に面しており、四季折々の魚介類がとれます。給食では、「こがねカレイのからあげ」がでます。

【奈良県で収穫されたものや加工品】米、黒もち米、パン、穀物酢、こんにゃく、白みそ、ふしうめん、青ネギ
柿の葉茶・吉野くずいりうどん・鶏卵・春菊、ほうじ茶、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、ブルーベリージャム
【香芝市で収穫されたものや加工品】米粉、大根、祝いだいこん、金時人参、白菜、まいたけ、きやべつ

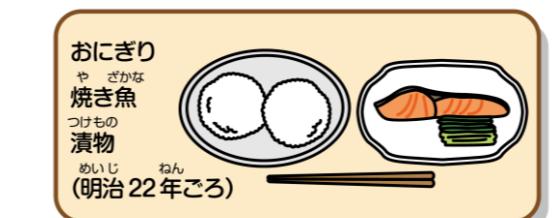


1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

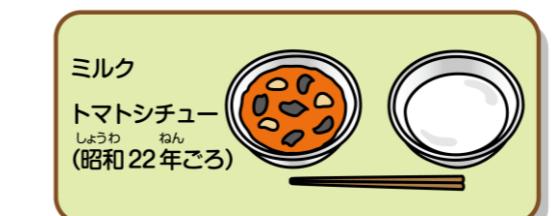
学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中もあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの一週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実してきました。香芝市では、現在週に4回ご飯を炊いています。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるよう、学校給食は、「生きた教材」としての役割も担っています。