

1月 きゅうしょくだより

志木市立志木第二小学校

志木第二小学校では、校内にある給食室で10名の調理員さんが力を合わせて約560～570人分の給食を作っています。安全でおい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



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町の忠愛小学校で貧困児童の栄養不足を補う目的で始まりました。戦争中に一時中断していましたが、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。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。

学校給食の役割とは…？ ～学校給食法より～

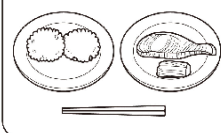
学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	

学校給食の歴史

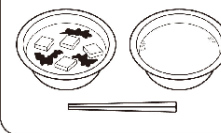
学校給食は時代とともに大きく変化してきました。年代を追って給食の歴史を振り返ってみましょう。

明治22年



給食の始まり
おにぎり、塩サケ、漬物

昭和20年



食糧難時に援助物資として届いた栄養価の高い「脱脂粉乳」

昭和40年



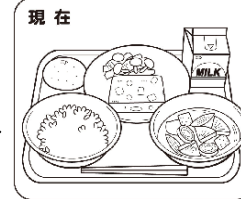
うどんとラーメンの中間のような「ソフトめん」や「牛乳」が取り入れられるようになる。

昭和52年



米飯給食が広まる。

現在



一汁二菜献立
(主食、主菜、副菜、汁物)

おせち料理にこめられた願い・意味

もともと季節の変わり目(節句)を祝うために神様にお供えた料理を「御節供(おせちく)」と呼び、これがおせち料理の始まりと言われています。今では一年の始まりであり、ごちそうが多い正月料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになりました。お正月に食べるおせち料理にはそれぞれ願いや意味が込められています。

 黒豆 邪気払い、 マメに働けるように	 数の子 子孫繁栄を願って	 田作り 五穀豊穡(作物の豊作)を願って	 かまぼこ 紅白でめでたさを表現 (赤は魔除け、白は清浄)	 伊達巻 知識が増えるように
 きんとん(金団) 金運を呼び、縁起物	 紅白なます 平和を願って	 えび 長寿を願って	 昆布巻き 「喜ぶ」から縁起物、 「子生」と書いて子孫繁栄を願って	 重箱 めでたさを重ねる