

1月 給食だより

板橋区立西台中学校
令和6年1月9日(火)



給食委員会ポスター制作!



新年あけましておめでとうございます。

今年もよく食べ、しっかり運動をして、健康な体を作ってほしいと思います。給食室でも、おいしく安全で魅力のある給食となるよう努力してまいります。よろしくお願いいたします。

1月15日~19日は 西台中 学校給食週間です!

学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。

今年も、15日~19日を西台中学校給食週間とし、学校給食の歴史にちなんだタイムスリップ給食を行います。お楽しみに!

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治 22 年ごろ おにぎり 塩ザケ 漬物	大正 12 年ごろ 五色ごはん 栄養みそ汁	昭和 17 年ごろ すいとんのみそ汁
-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない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 22 年ごろ ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和 27 年ごろ コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム
---	--

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に

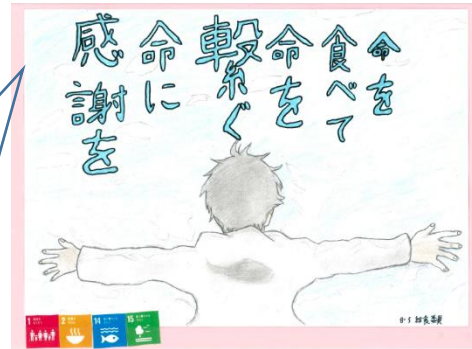


1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

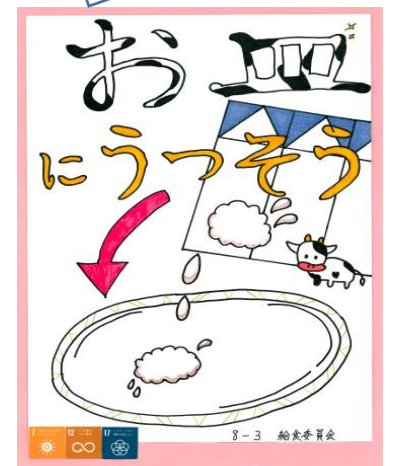
昭和 40 年ごろ ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃	昭和 51 年ごろ カレーライス 牛乳 塩もみゆで卵
---	--

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

私たちが生きていくためには、動植物の命をいただく必要があります。その命に感謝して、しっかりいただきますよう。



牛乳パックに牛乳が残っていると、洗浄する時にたくさん水を必要とします。また、洗浄不十分でパックが汚れていると、リサイクルされず、廃棄されてしまいます。



11月に実施した区内一斉残菜調査では、学校全体の1日平均残菜量は9.5kgでした。これは、1人1日当たり15gです。あと一口の量ですね。

