



「毎月19日は食育の日」「早寝・早起き・朝ごはん」

給食だより

令和5年度

1月号

指宿学校給食センター

新年あけましておめでとうございます。



あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願ひいたします。年末年始は楽しく過ごせましたか。少し休みが続きました。早起き、朝ごはん、そして夜は早めに休んで生活リズムを早く“通常モード”に戻しましょう。これからも寒い日が続きます。食事前のせっけんでの手洗いをしっかり行い、栄養のバランスもよく考えて食べて元気に過ごしましょう。



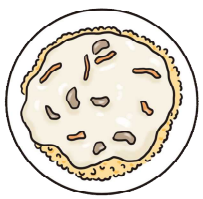
1月24日~30日は「全国学校給食週間」

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりとお魚、漬物を用意したのが始まりです。戦争による中断を経て、昭和22年から都市部の小学校を中心に再開されました。昭和29年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられました。そして今日まで日本の子どもたちの健やかな成長を支え続けています。

平成・令和、給食の歴史

昭和の終わりから学校給食は、それまでのパン中心から米飯給食も取り入れ、ランチルームの拡充やバイキング給食など献立だけでなく、やり方も多彩になりました。そして平成元年(1989)年で、学校給食は100周年を迎えました。平成からこれまでの給食のあゆみを振り返ってみましょう。

お米の大凶作



平成5(1993)年は、記録的な冷夏でお米が不足し、海外から緊急輸入しました。食味の違いで敬遠されたタイ米と一緒に国産米を給食に納品してもらえないところもあり、タイ米を美味しく食べてもらえる工夫をしました。

阪神淡路大震災での炊き出し



平成7(1995)年1月に起きた阪神・淡路大震災では、学校給食施設を活用した炊き出しが行われました。休校措置で出せなくなった給食を被災者支援に振り替えた自治体もありました。

0157事件



平成8(1996)年の、0157による死亡事故をきっかけに給食の衛生管理が見直されました。それまでは生で使われることがあった野菜も、この後からはしっかり加熱してから出すようになりました。

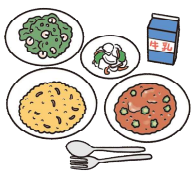
地場産米の利用拡大



戦前からの旧・食糧管理法が廃止され、平成12(2000)年には米飯給食への政府助成金もなくなったため、各地で給食に地元でとれたお米を使う動きが急拡大しました。

日韓ワールドカップ

平成14(2002)年のサッカーW杯では、参加国チームのホームタウンになる自治体も多くありました。このイベントをきっかけにさまざまな世界の料理が給食によく登場するようになったといわれます。



カメルーン料理の献立

食育スタート!



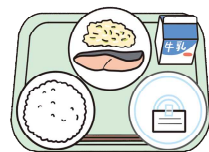
平成17(2005)年、栄養教諭制度が始まり、食育基本法も制定されました。学校教育全体で食育を推進することが明確になり、その「生きた教材」として、健康・栄養面だけでなく郷土料理や行事食など食文化を伝えたり、教科等の学びに生かしたりする献立の工夫も行われています。

東日本大震災



平成23(2011)年3月、東日本大震災が起こり、広い範囲での津波被害や原発事故も重なりました。流通がストップし、給食施設も大きな被害を受ける中、再開された学校で子どもたちに何とか給食を届けようと、力を合わせ、「炊き出し給食」を行った地域もあります。

食物アレルギー対応



平成24(2012)年12月、給食後、食物アレルギーが原因で亡くなるという痛ましい事故が起こりました。国では食物アレルギー対応指針を策定しました。どの子も安全に、かつ楽しく給食時間を過ごすための取り組みが進められています。

新型コロナ禍

令和2(2020)年3月、感染拡大で全国一斉休校が要請されました。再開後も分散登校などで、しばらくは簡単に配食できる献立が求められていました。「黙食」の中、電子黒板や動画資料の活用など、楽しく学んで食べられる給食時間にする工夫も続けられています。



今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか?



指宿旬野菜の日

スナッフえんどう <<24日(水)>>

指宿は古くから豆類の産地で、「スナッフえんどう」もそのうちの1つ、指宿の特産物です。甘くて、シャキシャキした食感が特徴です。今回は『スナッフ入りポテトサラダ』です。食感を楽しみながらおいしくいただきます。

