



がつこうきゅうしょく 1月号 給食だより

平成30年1月

大阪府立西淀川支援学校



あたら いちねん
新しい一年がはじまりました。

みなさんはどのような冬休みを過ごされましたか？寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、3学期も規則正しい生活を心がけて、寒い冬を元気に過ごしましょう。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間

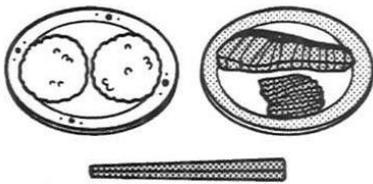
がつ か から 30 日 1月24日から30日

がっこうきゅうしょく い み かんが た もの かんじゅ しょくせいかつ みなお しゅうかん
学校給食の意味を考え、食べ物に感謝したり、食生活を見直したりする1週間にしましょう。

いま ねんまえ ぜんこくはつ がっこうきゅうしょく ていきょう こ
今からおよそ120年前に全国初の学校給食が提供されました。子どもたちがメニューに
いっきいちゆう じだい おな しゃかい へんか きゅうしょく か
一喜一憂するのはいつの時代も同じですが、社会の変化とともに給食も変わってきています。

きゅうしょく うつ か 給食の移り変わり

めいじ ねん ねん ころ きゅうしょく [明治22年(1889年)頃の給食]



やまがたけんつるおかし しりつちゅうあいしょうがっこう べんとう も
山形県鶴岡市の私立忠愛小学校でお弁当を持ってくる
ことのできない子どもたちに無料で給食が提供されました。これが学校給食の始まりとされています。

その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、戦争が始まり、徐々に食料不足となり実施することができなくなってしまいました。

しょうわ ねんころ ねん きゅうしょく [昭和21年頃(1946年)の給食]

ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー



せんご しょくりょうなん こ えいようじょうたい あっか
戦後、食料難による子どもたちの栄養状態の悪化が
しんぱい がいこく おく たっしふんにゆう かん
心配されたことから、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を使って、昭和21年に給食が再開されました。

これを記念して設けられたのが「全国学校給食週間」です。

しょうわ がっこうきゅうしょくほう せいてい
昭和29年「学校給食法」が制定されました。これにより給食が教育の一環として実施される体制が整いました。

こうどけいさいせいちよう と しょうわ ねんだい こめ きゅうしょく
高度経済成長を遂げた昭和50年代には、米の給食が
せいしき どうにゅう
正式に導入されました。

みなさんも、おうちの人
や周りの人、先生など
にどんな給食だった
か聞いてみましょう。

平成17年、食育基本法が制定され、学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。

現在の給食



地産地消の取り組みの中で、地域の野菜を提供したり、地域に昔から伝わる食事を提供したりするようになりました。

そして、栄養豊かな食事の提供だけではなく、給食の時間をはじめとして、各教科等の時間で、食に関する指導の教材として活用されています。

日常で習慣づける

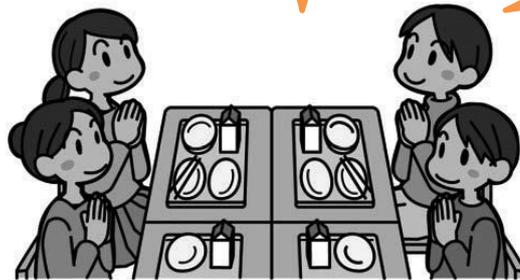
知識を深める

各教科等における学習の内容と関連する食材や給食の献立を教材として活用する

実際に体験する

食器の並べ方などのマナーを学び、楽しく会食する

「食育」というと何か特別なとりくみを想像しがちですが、身近な食を通じて多くのことを学ぶことができます。



子どもたちが、自らの手で野菜を栽培したり触れたり匂いをかいだりという体験を通じ、学習の内容をより身近に感じることができる



伝統食、郷土料理とは・・・

伝統食、郷土料理とは、その地域に昔から伝わっている地域特有の料理のことです。

その地域でたくさんとれる農産物や海産物などの特産物を材料に使用したものや、その地域独特の伝統的な調理法を用いたものなどがあります。

最近は、食生活の変化により、残念なことにこれらの料理が姿を消しつつあります。

給食では、地域の野菜を使ってできるだけ伝統食や郷土料理を取り入れるようにしています。

かやくごはん・・・加薬とは主材料に加える補助材料を意味し、漢方の用語に由来している。加薬をいれたたきこみごはん

せんばじる・・・大阪の間屋街である船場で生まれた料理。塩さばの頭や、中骨まで無駄なく使い、大根などをいれる。

きつねうどん・・・明治時代、大阪のうどん屋から始まったもので、いなりずしがヒントになって生まれたものだといわれている。

おおさか 伝統食、郷土料理

