

# 給食だより 1月号

令和4年1月11日

文京区立第八中学校



1/24~1/30

「全国学校給食週間」



## 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大誓寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。

学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



### 苦手な物にも **トライ** しよう!



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか？ 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。

さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！

### 今月の給食から

#### 鏡開き



1/11は鏡開きです。年神様の力が宿った鏡餅を食べることで、その力を授けられ、一年の無病息災を願う行事とされています。給食では白玉雑煮を提供します。

#### フードロス削減



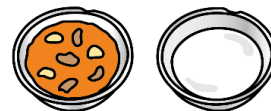
文京区では、フードロス削減の取り組みとして、防災備蓄品の有効活用を進めています。その一環として、今月の献立に「液体ミルク」を使用します。品質には問題ありませんので、ご安心ください。



### 昔の給食を見てみよう!



#### 昭和22年ごろ

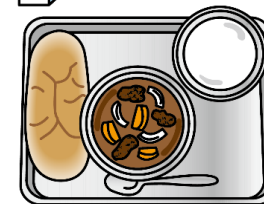


トマトシチュー・ミルク



ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

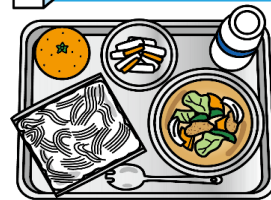
#### 昭和25年ごろ



コッパン・ミルク・カレーシチュー

パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

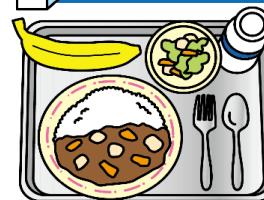
#### 昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

ソフトめんが導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

#### 昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

### 今の給食は?



ご飯を中心とした和食の献立を基本に、行事食なども取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための役割も担っています。

