



今年も給食週間が始まるでござるよ

# 全国学校給食週間(令和2年度)

令和3年1月25日(月)～29日(金)

清須市学校給食センター

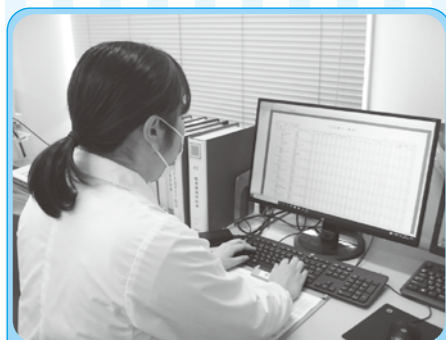
全国学校給食週間は、学校給食の長い歴史を振り返って、学校給食の意義や役割について、理解や関心を深めるために設けられました。学校給食は、明治22年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を出したのが始まりとされています。それから昭和の初めごろには栄養失調や体の弱い子どもたちのために、栄養を考えた学校給食が出されるようになりました。ところが、昭和16年に太平洋戦争が始まり、日本中で食べ物が不足したため、学校給食も中止せざるをえなくなっていました。

戦後、栄養失調の子どもたちを救うために、アメリカの民間団体・ララ(アジア救援公認団体)からの援助物資で、昭和22年1月から学校給食が再開されることになりました。それに先立ち昭和21年12月24日、東京・神奈川・千葉の子どもたちへ試験的に学校給食を実施することになり、この日に給食用物資の贈呈式が行われました。それを記念して12月24日を“学校給食記念日”としましたが、多くの学校が冬休みに入ってしまうため、今では1か月後の1月24日～30日を“全国学校給食週間”としています。

## 清須市の学校給食

～献立作成から給食が学校に届くまでを見てみよう～

清須市の給食のヒミツがよくわかるわね



① 献立案の作成  
季節の食材や行事食、栄養のバランスを考えながら、一月分の献立案を専用のコンピュータを使って作成します。



② 学校給食献立委員会  
この会議では①の献立案をもとに、各学校から出席された先生方の意見を参考にして献立を決定します。実施した給食の反省もこの会議で行われ、次からの献立作成の参考にしています。



③ 給食物資選定会  
実際に給食に使用される食材は、各学校代表の先生、栄養教諭、給食センター所長によるこの会議で、栄養や価格、実際に試食をした感想などをもとにして選んでいます。



④ 給食物資の発注  
②で決まった献立と、③で決まった食材をもとに、各学校の行事などで変化する食数に合わせて給食物資の発注量を計算し、20以上ある業者に振り分けて発注書を作成します。ミスが許されない大切な作業です。



⑤ 調理・配缶  
決められた手順に従って、安心して安全、そしておいしくなるように心をこめて給食を調理し、12校20クラス分の食缶に配缶後、各校のコンテナに積み込みます。写真は仕上がりの温度を確認しているところです。



⑥ 配送  
8時30分ごろからの第一便では食器などが入ったコンテナを、10時30分ごろからの第二便では給食が入ったコンテナをトラックに乗せて、順次各学校に配送します。9台のトラックで65台のコンテナを運んでいます。



私も食べてみたい

## 給食週間に登場する愛知の代表的な郷土料理

1月25日(月) かきまわし

愛知県西部地方に伝わる郷土料理で、大勢の人が集まった時によく作られていたそうです。ご飯の上に鶏肉などで作った具を乗せてよく混ぜて食べることから「かきまわし」と呼ばれています。給食では具とご飯を自分で「かきまわし」てくださいね。



1月27日(水) 地鶏のひきずり

かしわ(鶏肉)で作られたすき焼き風の料理で、鍋の上から肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれています。今年度は、県産牛肉等学校給食推進事業により提供された名古屋コーチンを使用します。



1月28日(木) 五目きしめん

昔は具にキジの肉が入っていたから「きしめん」と呼ばれるようになったというお話があります。キジの肉は貴重品だったため、代わりに油揚げなどを使うようになったことで庶民にも広まり、この地方を代表する料理になりました。



清須市の野菜がいっぱいでござる

25日の献立「五菜三根のみそ汁」は75歳(当時の平均寿命は37歳程度と考えられている)まで生きた徳川家康が好んで食べていたと伝えられているもので、家康の健康長寿のひけつだったと考えられています。この期間中に使用するにんじん、ほうれんそう、こまつな、だいこんは清須市でとれたものを使用する予定です。郷土の味を楽しんでくださいね。

