

全国学校給食週間(令和3年度)

令和4年1月24日(月)～30日(日)

清須市学校給食センター



卵焼きもあるよ

学校給食の昔と今

今年も始まるでー



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)にある大督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。その後、全国各地へと学校給食が広がっていききましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、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、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。

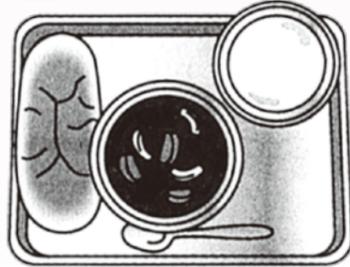
昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク

LARA物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。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



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、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、当時は安価だったワイルド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

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん(ソフトスパゲッティ式めん)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(ご飯)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、回数はおお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、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけでなく、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「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。



清須市

学校給食週間中の献立

- 24日(月) ● ごはん・かきまわし・にぎすフライ・ゆばのすまし汁
- 25日(火) ● ごはん・「うるるん」の卵焼き・からしあえ・みそおでん
- 26日(水) ● 五目きしめん・愛知のれんこん入りつくね・かおりあえ
- 27日(木) ● ごはん・ひきずり・ツナあえ・ういろ
- 28日(金) ● ごはん・みそカツ・おほかあえ・かきたま汁

学校給食週間中に登場する主な郷土料理

かきまわし(1月24日)
愛知県西部地方に伝わる郷土料理です。ごはんの上に具と汁をのせ、かき混ぜて食べる混ぜごはんです。しゃもじでかきまわして作ることから「かきまわし」、または「かきまし」と呼ばれています。給食では、具とごはんを自分でかきまわして食べてください。

みそおでん(1月25日)
しょうゆ味のだしで煮込んだ具材に「みそをつけて」食べるおでんは他の地域でもありますが、「みそで煮込む」タイプのおでんは、この地域の伝統的な調理法です。給食の献立では、しょうゆ味のものは「関東煮」、みそ味のものは「みそおでん」と区別しています。

きしめん(1月26日)
きしめんは、小麦粉で作られた平たい麺が特徴です。きしめんという名前由来には諸説ありますが、昔はキジの肉を使ったところから、それがなまって「きしめん」になったという話が残っています。

ひきずり(1月27日)
尾張地方に伝わる郷土料理で、「かしのわ(鶏肉)」で作られた「すき焼き」のことをいいます。「ひきずり」という言葉は尾張地方独特で、すき焼き鍋の上で肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。