

くまのし 給食だより

1月号 熊野市

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ（辰）」にちなみ、一人一人が給食の「たつ（達）」人を自指してみませんか？



●給食のレシピ紹介～魚のからあげねぎソースかけ

＜材料 4人分＞

魚（しいら・さばなど）	50g×4切	こいくちしょうゆ	小さじ2
酒…★	小さじ1	砂糖	小さじ2と1/2
しょうゆ…★	小さじ1	酢	小さじ1
しょうが…★	小さじ1	水	小さじ1と1/2
片栗粉	1/3片	ごま油	小さじ1/2
揚げ油	適量	葉ねぎ	お好み量
		すりごま	お大さじ1

- しょうがはすりおろし、葉ねぎは小口切りにする。
- 魚に下味をつける。
- 汁気を切り、片栗粉をまぶして揚げる。
- ねぎをごま油で炒めて、しょうゆ、砂糖、酢、水をいれてさっと煮る。
- 揚げた魚にねぎソースを絡めて完成。

1/24～1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、昭和22（1947）年1月に給食が再開しました。

給食用物資贈呈式

★昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25（1950）年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになりました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ