

# 1月給食だよ!



新しい年になりました。毎日の食事を大切にして、健康に過ごしましょう。  
今年も、安全で安心なおいしい給食を提供してまいりますので、よろしくお願いします。

## お正月料理の由来やいわれを知っていますか?

お正月に食べるお祝い料理を「おせち料理」といいます。それぞれの料理には、新しい年への願いがこめられています。さらにお正月は台所仕事をひと休みして、家族でなるべくゆっくりしたいという意味もあり、温め直さないで食べられ、日持ちする料理が多いです。

**えび**  
えびのように「腰が曲がるまで長生きする」という意味。

**酢ぼす**  
穴の開いたれんこんで、「先の見通しが良い」という意味。

**紅白かまぼこ**  
赤と白でおめでたい色。赤はめでたさ、白は清らかさをあらわす。

**かずのこ**  
卵の数が多いことから「子どもがたくさんうまれますように」という意味。

**だてまき**  
巻いた形が書物などの巻物に似ていることから「文化」をあらわす。

**黒豆**  
「まめに働き健康に暮らせますように」という意味。

**昆布巻き**  
「よろこぶ」と「こんぶ」をかけて「よろこぶ」という意味。

**煮しめ**  
いくつかの野菜を一緒に煮ることから、「家族が仲良く結ばれる」という意味。

**栗きんとん**  
黄金の小判を表し、「お金がたまりますように」という意味。

**田作り**  
昔はいわしを田んぼの肥料にするとお米がたくさん取れたことから、お米の豊作を祈る料理。

**なます**  
紅白のお祝いの水引をイメージし、一家の平和を願う料理。

**水引**

# 全国学校給食週間です!

1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です!!

第二次世界大戦後の日本は食糧不足に見舞われ、子どもたちはやせ細り、いつもお腹をすかせていました。こうした状況に世界各国から支援物資が届けられ、戦争で中断されていた学校給食が再開されました。これを記念して行われる行事です。戦後、学校給食は学校で行われる教育活動の一つに位置付けられました。成長期の今だけではなく、将来にわたってみなさんが健康で心豊かな生活を送っていくために大切なことを毎日の給食を通して伝えて、学んでいく場になっています。



## 学校給食のあゆみ

<p><b>明治 22 年 (1889)</b></p> <p>山形県鶴岡市にあった私立忠愛(ちゅうあい)小学校で出された最初の給食です。どの子にも教育を与えたいと市内の寺院が共同で設立した学校でした。貧しくてお弁当を持参できない子どものために実施されました。献立は、おにぎり、塩さけ、漬物です。</p>	<p><b>昭和 20 年代 (1945 ~ 54)</b></p> <p>昭和 21 年 12 月 24 日、東京などで学校給食が再開されました。戦後食糧難に苦しむ子供たちのために海外から支援物資が届けられ、ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチューなどが提供されました。昭和 25 年から全国学校給食週間が始まります。</p>	<p><b>昭和 30 年代 (1955 ~ 64)</b></p> <p>昭和 29 年に「学校給食法」が成立し、学習指導要領では給食が教育活動に位置付けられました。アメリカから給食用小麦粉とミルクの提供があり、パンにミルクの給食スタイルが定着します。献立は、コッペパン、クジラの電田揚げ、ジャム、ミルクです。</p>
<p><b>昭和 40 年代 (1965 ~ 74)</b></p> <p>戦後復興を遂げて、献立内容もバリエーション豊かになりました。昭和 39 年の東京オリンピックを境にミルクが牛乳に変わってきました。主食の種類を増やそうと「ソフト麺」も登場。献立はソフト麺、シチュー、甘酢和え、チーズ、黄桃缶詰、牛乳です。</p>	<p><b>昭和 50・60 年代 (1975 ~ 88)</b></p> <p>食生活の洋風化が進みました。外食産業が成長し、農産物の輸入自由化も拡大します。国内では作った米が余りはじめ、消費拡大のために米飯給食が始まりました。献立は、ご飯、ししゃもフライ、マーボー豆腐、みかん、牛乳です。</p>	<p><b>平成・令和 (1989 ~)</b></p> <p>平成に入って阪神淡路大震災が起こり、食品の安全性に関わる事件も多発。国民の食に対する意識も高まり、平成 17 年に食育基本法と栄養教諭制度ができました。現在、給食は栄養面に限らず、食文化の伝承、子どもたちの心と体を豊かに育むための役割も担っています。</p>

18日(水)「防府市産農産物の日」「地場産100%献立」

- 白ご飯
- 豚肉のスタミナ揚げ
- 小松菜のサラダ
- 油揚げと大根のみそ汁
- 防府市産みかん
- 牛乳

### 【防府市産みかん】

防府市では瀬戸内海沿岸の温暖な気候条件のもと、みかんの栽培が盛んです。西浦地区や牟礼地区など、日当たりのよい丘陵地にみかん畑が広がっています。防府市産のみかんの中でも、きめ細かな品質管理を行い、糖度、酸度、外見等厳しい基準をクリアしたみかんはブランドみかん「天神みかん」として販売されています。

16日(月)~20日(金)は、地場産週間です!!

