

# 給食週間号



福崎町給食共同調理センター

## ＝ 全国学校給食週間とは ＝

学校給食は栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの心身の成長を支え、また「生きた教材」として、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てるなどの役割があります。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

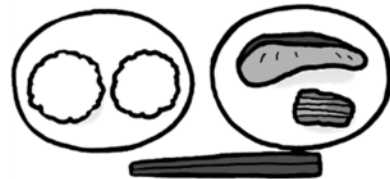
## 学校給食の歴史

全国学校給食週間  
1月24日～30日

日本の学校給食は明治 22(1889)年、山形県鶴岡市で始まりました。戦争による中断を経て、昭和 22(1947)年 1 月から都市部の小学校を中心に再開。昭和 29(1954)年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられています。そして今日まで日本の子どもたちの健やかな成長を支え続けています。

### 明治 22(1889) 年

山形県鶴岡町(現・鶴岡市)私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されていましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。



おにぎり、塩さけ、菜の漬物

### 昭和 21(1946) 年 12 月 24 日

米の援助団体ララからの支援物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュウ

### 昭和 25(1950) 年

ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、冬休みと重ならない1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

### 昭和 29(1954) 年

学校給食法が制定されました。学校給食を教育活動の1つに位置づけました。



コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんきゃべつ、ジャム

### 平成 17(2005) 年

食育基本法が制定されました。食は知育・徳育・体育の基礎となり、生きる力を育むもので、食を社会全体の問題として扱うことをうたっています。学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。

みんなの今の給食と比べてみて、どう思うかな？



## 25日 郷土料理 『静岡県』

◎国清汁・・・伊豆にある国清寺の名をとって名付けられた料理。野菜がいっぱい入ったみそ仕立てのお汁です。



★さくらえび・・・国内では、静岡県のみで漁が行われています。透明感のある美しい桜色をした小さなえびです。



★お茶・・・日本一のお茶どころ。  
かきあげの中に桜えびとお茶の葉が入っています。

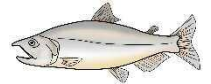
## 28日 世界の料理 『タイ』

◎パッタイ・・・米粉からできたやや太めのビーフンを使ったタイで作られる焼きそばです。ナンプラーやレモン果汁を使って、甘酸っぱく仕上げます。パツは「炒める」、タイは「タイ王国」のことをいいます。

## 26日 郷土料理 『北海道』

◎ガタタン・・・芦別市で食べられている料理です。漢字では「含多湯」と書きます。ボリューム満点でとろみのついた中華風スープです。体があたたまるので、寒い季節にオススメです。

★鮭・・・漁獲量が日本一。



## 29日 世界の料理 『中国』

◎五目あん・おこげ・ショーロンポー

中国は国土が広いので、地域によって料理も異なります。北京料理、上海料理、広東料理、四川料理の大きく4つに分けられます。

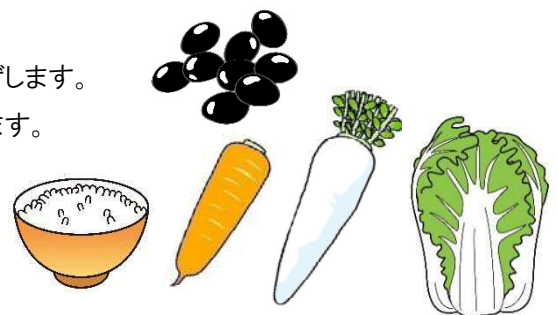


## 27日 郷土料理 『兵庫県』

◎とふめし・・・豆腐と野菜などをごはんに入れて食べる、兵庫県篠山市に伝わる郷土料理です。「豆腐めし」が名前の由来で、さばが隠し味で入っています。

★黒豆・・・福崎町でとれたものを使用します。  
給食では、黒豆を水でもどしやわらかくしてから、素揚げします。  
揚げたかえりちりめんと一緒に甘辛くからめて、仕上げます。

★ 1月に使用する福崎町産食材について ★  
**米・もち麦・白菜・にんじん・大根・黒豆**  
を使用する予定です。



15日 「さつまいもコロッケ」・・・福崎町でとれたさつまいもを使用したコロッケです。

19日 「手作りみそ」・・・福崎町でとれた大豆を使って「福崎いずみ会」の方々が作っていただきました。

「ゆずジャムタルト」・・・福崎町特産の「もち麦」と姫路市安富町でとれた「ゆず」を使い、給食用に特別に作っていただきました。



～パッケージ イラスト～