

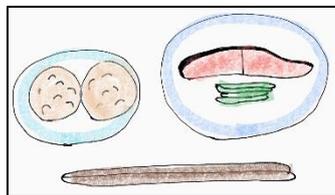


わんPAKU だより

2025年1月号
犬蔵小学校
給食だより

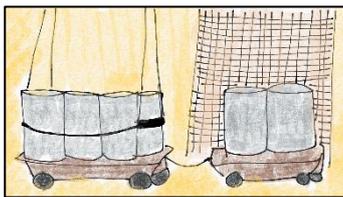
2025年が始まりました。1月24日から30日までは「全国学校給食週間」です。学校給食の始まりについて理解を深め、より給食について関心を持ってもらえるような取り組みをしていきたいと思ひます。

1月の給食目標: 給食について考えよう



1189(明治22)年、山形県鶴岡町の大誓寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことが日本における学校給食の始まりとされています。その昼食は、大誓寺の僧侶が一軒一軒家を回り、その家々でお経を唱えることでもらったお米やお金で用意したものでした。

その後、1923(大正12)年には児童の栄養改善のための方法として、全国に広まっていきましたが、戦争による食料不足で中止します。



戦後になると、国民全体が食糧不足に陥っていました。児童の栄養失調を救おうと、

ユニセフによる援助が始まり、1986(昭和21)年1月24日に東京・神奈川・千葉の3県で試験給食が開始されました。翌日から冬休みのため、翌年の1月24日が戦後の学校給食記念日となりました。



1952(昭和27)年、小麦粉に対する半額国庫補助が開始され、完全給食が全国の小学校を対象に実施され始めました。当時はとり肉や豚肉が高価で安いクジラ肉が主流だったようです。1954(昭和29)年には「学校給食法」が制定されました。この法律の中では「学校給食の目標」が掲げられています。その一つに「適切な

栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」があり、学校給食は1日に必要な栄養素の約3分の1がとれるように、バランスを考えたが作られるようになりました。さらに、「食育基本法」が制定されて、食文化の継承や地域の産物を使用したり、教材としての献立作成がされています。

1月に使用予定の神奈川県産の食材

米：令和6年度神奈川県産(キヌヒカリ、てんこもりなど)
大根：三浦市等 小松菜：横浜市等
キャベツ：三浦市、横須賀市等
牛乳は年間を通じて県内産の生乳を優先使用しています

1月の給食について

寒さが厳しい時期なので、温かい献立や、季節の食品をできるだけ多く使っています。また、日本の食文化に触れられるように、雑煮も取り入れています。

季節の食品・・・キャベツ、ごぼう、小松菜、大根、セロリ、長ねぎ、白菜、ほうれん草、のり

新献立・・・9日(木)「さばのねぎみそかけ」

油で炒めた長ねぎ・水・赤みそ・砂糖・みりん・酒・水溶き片栗粉でねぎみそだれを作り、焼いたさばにかけました。



さばのねぎみそかけ

行事食・・・27日(月)「給食週間」給食の始まりをイメージした献立です
ごはん、焼きのり、牛乳、さけの塩焼き、煮びたし、みそ汁

その他・・・15日(水)「かながわ産品学校給食デー」←学校のホームページに載っています
神奈川県内産の米、牛乳、大根(三浦)、小松菜(都築)を使用する予定です。