

～食育だより～

おしゃもじ通信 第七号



あけましておめでとうございます



楽しい冬休みを過ごせましたか？いよいよ学年最後の学期となりました。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、規則正しい生活をしてストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き、一人ひとりが感染予防を徹底しましょう。



★★ 5年生と「ごはんアンケート」★★

5年生に食事に関するアンケートを取らせてもらい、そのアンケート結果を基に、「自分自身および家族の食事を考えてみよう」という授業をしました。

新型コロナウイルスの流行により、家庭で過ごす時間が長くなり、外食を控える取り組みの中、家庭で食事をとることが増えたのではないのでしょうか？その中で、子供たちは自分や家族の食事をどのように過ごしているのか、どのように過ごすことを望んでいるのかを、一緒に確認し、考えてみました。



まず、食事で大切にしたいこと、どんな時間にしたいのかという質問には、多くの人が「家族で笑顔になれる時間」と考えました。給食では黙食の徹底が取り組まれているからこそ、家族とは楽しい食事時間を過ごしたいという気持ちはよく分かります。そのために家族の食事を作るということを具体的にイメージしてもらおうと、家族のために家族の好きな食べ物を作ってあげたいという意見が多く挙げられました。しかし、実際に作るとなると不安であるという意見も多くありました。そこで、少しでも不安を取り除き、料理をしてみようという気持ちの手助けになればと、栄養士から簡単レシピを提案しました。包丁や直火を使わないレシピに盛り上がり、「レシピが欲しいです！」「これならできるかも！」という言葉が出ました。

実際に冬休み中に挑戦してくれた人もいたかもしれません。その時には、「家の人に相談してから実践すること」、「後片付けまでしっかりやること」を約束しましたが、いかがでしたでしょうか。小学生での料理となると、買い物から後片付けまで、安心して任せられることがまだ少なく思ってしまうこともあるかもしれませんが、子供たちの家族を想う気持ちは純粋で、応援してあげたい、見守ってあげたい気持ちにさせられます。もし、作りたいという話がお子様からありましたら、可能な範囲で御協力いただけましたら幸いです。





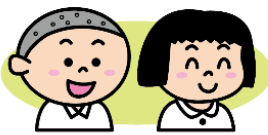
1/24~1/30
「全国学校給食週間」



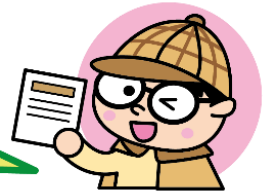
学校給食の昔と今

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。

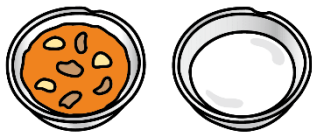
戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国各地でさまざまな行事が行われます。



昔の給食を見てみよう！



昭和22年ごろ

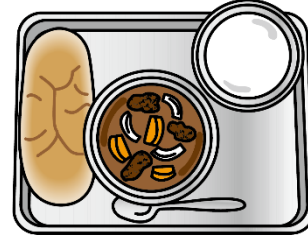


トマトシチュー・ミルク



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、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

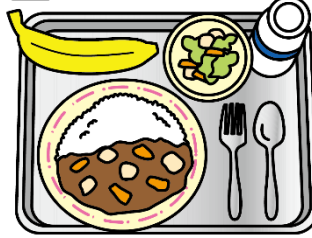
昭和40年ごろ



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、回数は多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、食事の提供だけではなく、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。

