



令和5年1月12日
 横浜市立小菅ヶ谷小学校
 校長 石月 努実
 給食部

あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いたします。寒い時期ですが、子どもたちは元気に登校しています。今年もよく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休む。健康やかな心と体で、すくすく成長して欲しいと願っています。



1月の献立



◎ 13日 【けんちん汁】を八戸の郷土料理の【せんべい汁】に変更します。

◎ 31日 栄区・SELP社の納豆を取り入れます。

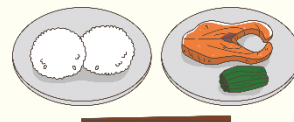
八戸出身の調理員さんと一緒に具を考えて【せり】を取り入れました。給食ではかつおだしで作りますが、本場では煮干しだしを使うことが多いそうです。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間です!

学校給食は明治22(1889)年に山形県鶴岡市で始まり、各地に広がりました。はじめはおにぎり・塩ざけ・菜のつけものでした。戦争のため中断されましたが、昭和21(1947)年12月24日に海外からの給食物資の支援によって再スタートしました。給食の歴史と意義を再確認するために、冬休みを避けた1ヶ月後の1月24日～30日までが「全国学校給食週間」として定められました。



明治22年頃の学校給食



学校給食のはじまり物語

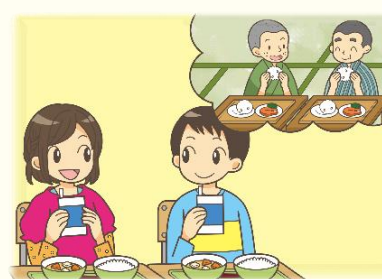
引用：食育サポート集②・少年写真新聞社



昔、貧しい家の子どもたちは、子守で学校に行けなかったり、弁当を持ってこることができなかつたりしました。



鶴岡市のお寺のお坊さんたちが托鉢などでお金を集め、給食をつくるための費用にしました。



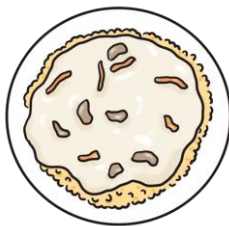
昔も今も、学校給食は子どもたちが元気に成長するためにとっても大切なものです。みなさんもしっかり食べましょう。

平成・令和、給食の歴史

引用：食育フォーラム 1月号・健学社

昭和の終わりから学校給食は、それまでのパン中心から米飯給食も取り入れ、ランチルームの拡充やバイキング給食など献立だけでなく、やり方も多彩になりました。そして平成元年(1989)年、学校給食は100周年を迎えます。平成からこれまでの給食のあゆみを振り返ってみましょう。

お米の大量作



平成5(1993)年は、記録的な冷夏でお米が不足し、海外から緊急輸入しました。食味の違いで敬遠さ

れたタイ米と一緒に国産米を給食に納品してもらえないところもあり、タイ米をおいしく食べてもらえる工夫をしました。

阪神淡路大震災での炊き出し



平成7(1995)年1月に起きた阪神・淡路大震災では、学校給食施設を活用し

た炊き出しが行われました。休校措置で出せなくなった給食を被災者支援に振り替えた自治体もありました。

0157事件



平成8(1996)年の、0157による死亡事故をきっかけに

給食の衛生管理が見直されました。それまでは生で使われることがあった野菜も、この後からはしっかり加熱してから出すようになりました。

地場産米の利用拡大



戦前からの旧・食糧管理法が廃止され、平成12(2000)年には米飯給食

への政府助成金もなくなったため、各地で給食に地元でとれたお米を使う動きが急拡大しました。

日韓ワールドカップ



平成14(2002)年のサッカーW杯では、参加国チームのホームタウンになる自治体も多くありました。このイベントをき

かけにさまざまな世界の料理が給食によく登場するようになったといわれます。

食育スタート!



平成17(2005)年、栄養教諭制度が始まり、食育基本法も制定されました。

学校教育全体で食育を推進することが明確になり、その「生きた教材」として、健康・栄養面だけでなく郷土料理や行事食など食文化を伝えたり、教科等の学びに生かしたりする献立の工夫も行われています。

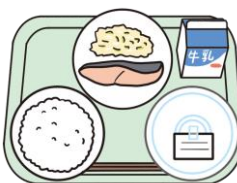
東日本大震災

平成23(2011)年3月、東日本大震災が起こり、広い範囲での津波被害や原発



事故も重なりました。流通がストップし、給食施設も大きな被害を受ける中、再開された学校で子どもたちに何とか給食を届けようと、力を合わせ、「炊き出し給食」を行った地域もあります。

食物アレルギー対応



平成24(2012)年12月、給食後、食物アレルギーが原因で亡くなってしまうと

いう痛ましい事故が起こりました。国では食物アレルギー対応指針を策定しました。どの子ども安全に、かつ楽しく給食時間を過ごすための取り組みが進められています。

新型コロナ禍

令和2(2020)年3月、感染拡大で全国一斉休校が



要請されました。再開後も分散登校などで、しば



らくは簡単に配食できる献立が求められていました。「黙食」の中、電子黒板や動画資料の活用など、楽しく学んで食べられる給食時間にする工夫も続けられています。

一歩して未来へ