



# 給食だより

令和3年1月第81号  
大東市教育委員会  
学校管理課  
TEL 870-9102



大東市の食育  
キャラクターの  
トマッピーです

新年あけましておめでとうございます。冬の寒さはこれから一段と厳しくなります。外出後、食事の前には、石けんを使ってしっかり手洗いをして、風邪やインフルエンザ、ノロウイルス、新型コロナウイルスなどの感染症予防に努めましょう。

## 全国学校給食週間 1月24日～30日

日本で最初の学校給食は、明治22（1889）年、現在の山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに無償で提供された昼食が始まりと言われていいます。

このように、戦前は、主に福祉の観点から給食が各地で行われましたが、次第に栄養状態の改善等に関心が寄せられ、単に空腹を満たすだけの給食の有り方から変化していきました。

しかしその後、戦争末期に食糧不足のため給食は一時中断されることになりました。昭和20年（1945年）に戦争は終わりましたが、深刻な食糧難により、育ち盛りの多くの子どもたちの栄養失調が広がっていました。そのような子どもたちのために、「アジア救済公認団体（通称ラウ）」から食糧の寄贈を受け、昭和22年（1947年）1月から学校給食が再開されました。同年12月24日に東京都内の小学校で、ラウからの給食用物資の贈呈式が行われたことから、12月24日を「学校給食感謝の日」と定め、昭和25年度からは、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。そして、その期間は学校給食の意義や役割について考える行事が行われるようになりました。

こうして再出発した日本の給食は、教育活動の一つとして位置づけられ、今日までの給食へと繋がってきました。

## ここがすごいよ！世界中から注目されるニッポンの給食！

日本の学校給食は次の点で、特に素晴らしいと評価されています。

### ・ヘルシーでおいしい給食

新鮮な食材をふんだんに使いながらも、安価で健康的かつおいしい給食を提供します

### ・専属の栄養教諭・栄養士の先生がいます

プロが考えた献立で、家庭で不足しがちな栄養を補います

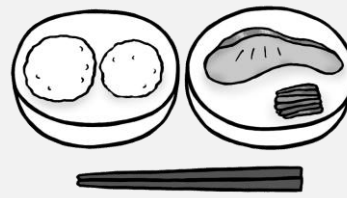
### ・思いやりや公共心が育まれています

給食の準備や後片付けを協力して行うことで他人への思いやりや公共心が育ちます

### ・教育として行われています

給食が単なる昼食ではなく、教育や授業の一環として取り組まれています

『ワシントンポスト』や『ビジネスインサイダー』など複数の海外メディアで取り上げられているよ。



こちらは、最初の給食です。献立はおにぎり、塩鮭、漬物でした。昭和30年代には、パン、ミルク（脱脂粉乳）とおかずの給食スタイルが定着し、昭和30年代後半にはミルクから牛乳に変わりました。昭和50年代に入ると、食生活の洋風化が進み、米の消費拡大のため米飯給食が始まりました。現在では、和食を中心としたバラエティ豊かな給食になっています。

25日（月）は、全国学校給食週間に合わせ、最初の給食を再現した献立になっています。当時の給食に触れ、今日までの給食の歴史について関心を持ち、感謝の気持ちを育ててほしいと思います。

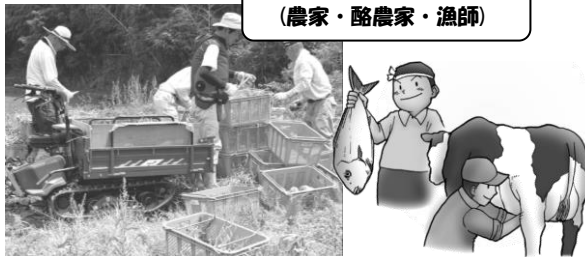


## <大東市の給食>

給食を作るためには、多くの人々の協力や働きが欠かせません。

多くの人に支えられて給食が行われていることに感謝して食べましょう。

生産する人  
(農家・酪農家・漁師)



加工する人  
(食品加工工場)



献立をたてる人  
(栄養教諭・市教委栄養士等)



作る人  
(調理員・盛付け人)



運ぶ人  
(食材の運搬・給食の配送)



給食を温める人  
(各校の配膳員)



1月8日（金）～15日（金）は大東市で穫れた新米を使用します！

例年、12月と1月の数回分は大東市の農家の方々に学校給食用に栽培してもらった新米を使用しています。今年も昨年に引き続き、猛暑や天候不順により収穫量が少なく、給食では4回しか使用できない状況です。このお米は、化学肥料や農薬の使用を少なくして手間ひまかけて作られています。大切にいただきます。また、それ以降は北海道産の新米「ななつぼし」を使用します。

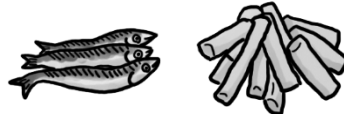
料理に込められた願いを知ろう！！

## おせちのきもち

「おせち」とは、もともと季節の変わり目の節日（せちにち）に食べた料理ですが、今ではお正月に食べるお祝いの料理をさします。それぞれの料理には、新しい年がよい年となるよう、さまざまな願い※が込められています。

※諸説あり

田作り・たたきごぼう



田作りは、昔いわしを田の肥料にしたことから豊作を願って食べられます。たたきごぼうは、ごぼうの根が大地に張ることから「家の土台がゆがらないように」と願って食べられます。

数の子・さといも・八つ頭



数の子、さといも、八つ頭は、どれも卵やいもの数が多いことから、子孫繁栄を願って食べられます。

黒豆



黒には魔よけの力があるとされ、「まめ（元気）で暮らせるように」と願って食べられます。

伊達巻き・きんとん



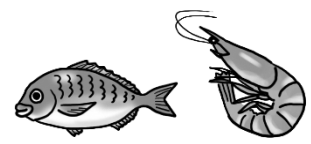
伊達巻きは巻物（書物）に似ているので、知識が増えるように、きんとんはお金持ちになるように願って食べられます。

昆布巻き・くわい・れんこん



昆布巻きは「よろこぶ」、芽が出たくわいは「めでたい」に通じ、れんこんは「先が見通せる」として食べられます。

たい・えび



たいは「めでたい」に通じ、えびは腰が曲がるまで長生きできますようにと願って食べられます。