



給食だより

令和4年1月第92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

あけましておめでとうございます。楽しい正月を過ごすことができましたか？新しい年を迎え、今年度もあと数か月です。今の学年で給食を食べる日もわずかとなりました。残りの1日1日を大切に過ごしていきたいですね。

さて、毎年1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」です。この機会に、学校給食の役割について理解を深めましょう。学校給食の歴史に触れることで、毎日食べている給食がより味わい深く感じられることでしょう。

1月24日～30日は
全国学校給食週間です！

学校給食のはじまり

明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと魚・漬物を用意したのが始まりです。その後、徐々に全国に広まりました。

戦争により中断、そして再開

昭和19年、戦争が激しくなって食糧事情が悪くなり学校給食は中断されました。戦後、食糧難で栄養失調や病気にかかる子どもがたくさんいました。そのような子どもたちを救おうと、ユニセフやララ(アジア救済公認団体)を通じて、海外から小麦粉や脱脂粉乳などの食糧が送られてきました。これらの物資のおかげで、昭和21年(1946年)12月24日に学校給食が再開されました。このことを記念して12月24日を学校給食感謝の日としました。

全国学校給食週間

冬休みと重なるため1ヶ月遅らせた1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」としました。全国学校給食週間は、世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。この1週間を通して、食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々の思いや苦労に感謝していただきましょう。

今も、給食は多くの人の手によって支えられて
つくられています。



学校給食のあゆみ

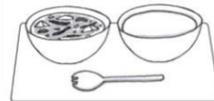
明治22年
(1889年)



献立 おにぎり、塩鮭、漬物

山形県鶴岡市私立忠愛小学校でだされた最初の給食。弁当を持ってこられない多くの児童のために実施されたそうです。

昭和20年代
(1945～54)



献立 ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー

昭和21年12月、東京で海外からの支援物資による給食が再開、翌年から全国に広がりました。昭和25年に全国学校給食週間が始まりました。

昭和30年代
(1955～64)



献立例 ミルク、コッペパン
くじらの竜田揚げ、
せんキャベツ

昭和29年に「学校給食法」が成立し、パン、ミルクの給食スタイルが定着しました。

昭和40年代
(1965～74)



献立例 牛乳、ソフトめん
カレーシチュー、甘酢和え
チーズ、黄桃缶

戦後復興を遂げ、献立内容もバラエティー豊かに。昭和39年にミルクから牛乳になりました。

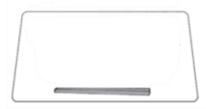
昭和50・60年代
(1975～88)



献立例 牛乳、ご飯、ししゃも
フライ、せんキャベツ、マー
ポー豆腐、みかん

食生活の洋風化が進み、米の消費拡大のために米飯給食が始まりました。

平成・令和
(1989～)



国民の食に対する意識が高まり、平成17年に食育基本法と栄養教諭制度ができました。現在、学校給食には栄養面や、和食などの食文化の伝承や食育の役割が期待されています。



大東市の学校給食の歴史

大東市では昭和8年に、住道北小学校の教諭で、栄養士(この当時はまだ国家資格ではありませんでした。)としても学ばれていた中島すえさんが、お昼ごはんのない児童のために、自宅で昼食を作ったのが始まりです。

昭和21年頃 住道北小学校に続き、他の小学校でもミルク(脱脂粉乳)給食が実施され始める。

昭和27年 「パン・ミルク(脱脂粉乳)・おかず」の完全給食が週3回実施。

昭和39年 給食が週4回実施となる。

昭和40年 脱脂粉乳が牛乳になる。(牛乳用冷蔵庫はなく、夏場は氷で保冷。)

昭和46年 給食が週5回実施となる。

昭和55年 米飯給食が自校炊飯で月1回導入される。

昭和57年 全校に牛乳保冷庫(牛乳用冷蔵庫)設置。

昭和59年 米飯給食が週2回実施となる。

平成15年 米飯給食が週3回実施となる。

平成21年 米飯給食がさらに月1回増える。

平成25年9月 中学校給食スタート



給食の廃棄について

毎日の給食の廃棄がどのくらいか知っていますか？
例えば、10月の主食の残菜率は平均19.8%で、これは552食分に相当します。これだけの量が毎日廃棄処分されているという事実をみなさんはどう感じますか。

苦手な味や食材があるのは特別なことではありませんが、嫌いなものをまずいと言って安易に残すのではなく、一歩立ち止まって考えてみましょう。食べ物からいただく命や、給食ができるまでに関わっている多くの人々、飢餓に苦しむ人々のことを想像し、本当に残すべきなのかまだもう少し食べることができるのか…。給食を食べられることへの感謝の気持ちが湧いてくると給食を味わい、おいしいと感じられる心も育まれます。全国学校給食週間に機に、食べることを楽しみながら給食の廃棄が減らせるように、意識を変えてみましょう。



1月12日(水)～19日(水)は大東市で育てら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「ヒノヒカリ」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。大切にいただきましょう。

また、それ以降は12月と同じ北海道産の新米「ななつぼし」を使用します。