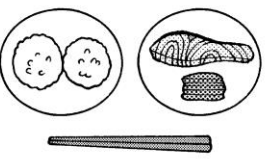
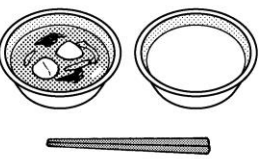
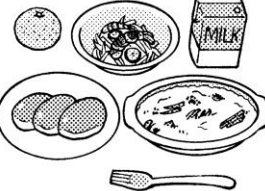
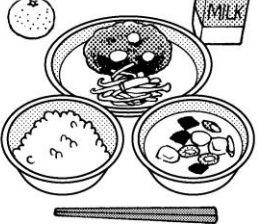


あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、3学期の学校給食が始まります。みなさんがいつも食べている給食は、いつから始まったのか知っていますか。学校給食の歴史をふり返ってみましょう。

おにぎりから始まった学校給食

明治22年 (1889年)	昭和22年 (1947年)	昭和58年 (1983年)	現在 (2023年)
			
・おにぎり ・塩さけ ・菜の漬物	・ミルク(脱脂粉乳) ・トマトシチュー	・ツイストパン ・牛乳 ・卵とほうれん草のグラタン ・えびのサラダ ・くだもの(みかん)	・ごはん ・牛乳 ・豆腐のハンバーグ ・あえ物 ・みそ汁 ・みかん

学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供したことが始まりです。

1月24日～30日は 全国学校給食週間です

学校給食は、栄養バランスがよく、子どもたちの心身の発達や健康を支え、食に関する指導をすすめるための教材になっています。また、偏った食生活、肥満傾向など、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化している中で、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

学校給食週間では、子どもたちや先生だけではなく、地域の人にも、学校給食の意義や役割について理解を深め関心を高めるために、全国でさまざまな行事が行われています。

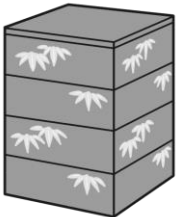
この機会に家族で給食について考えてみませんか？

お正月に食べるおせち料理

おせち料理とは、もともと季節のかわり目の「^{せちにち}節日」に、神様に供える食べ物の「^{おせちく}御節供」が略されたものです。その後、特に大切な節日であるお正月のみ、「おせち料理」と呼ばれるようになりました。おせち料理の一つひとつに、意味があり、願いが込められています。

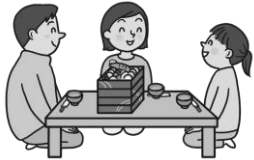
1年の幸せを 願って

「おせち」は新年の幸せを願って食べる行事食です。「めでたいことを重ねる」という願いも込め、重箱に詰められます。



元日は煮炊きを しないから...

お正月は家事を休んでゆっくりし、火事の原因になる火を使うこともできるだけ避けたため、保存の利く料理が中心になりました。

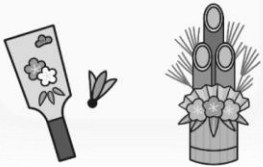


和食の技が つまっている

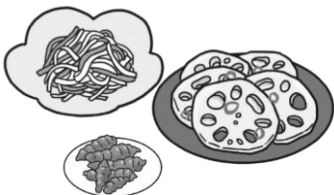
おせち料理には、「煮物」「焼き物」「酢の物」「煮しめ」「飾り包丁」など、伝統的な和食の料理とその調理技法が数多く使われています。



おせちには 大きく 5種類の料理

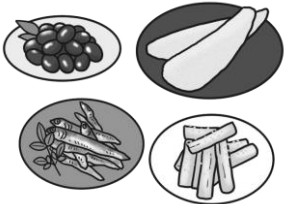


酢の物



食事の口直しとし、めでたい赤色に染めることもあります。紅白なますや酢れんこん、ちょろぎなどになります。

いわざかな 祝い肴



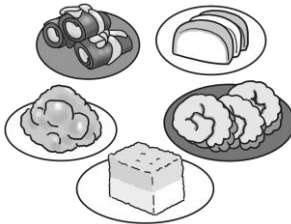
黒豆と数の子に、田作りまたはたたきごぼうの三種が用いられることが多いです。

煮しめ



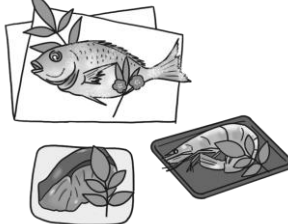
おめでたい由来の根菜を中心に一つの鍋と一緒に煮込むことから、家族が仲良く円満に暮らすことを願います。

回取り



昆布巻き、かまぼこ、ぎんとん、伊達巻き、錦糸卵など甘みを効かせて調理したものです。

焼き物



メインの料理になるよう、めでたい海の幸を使って焼き上げた料理です。たいやぶり、えびがよく用いられます。

家庭や住んでいる地域によって、料理や重箱の詰め方なども違います。自分の住んでいる地域や家のおせち料理はどんなものでしょうか？

