

☆毎月19日は食育の日☆

# きゅうしょくだより 1月

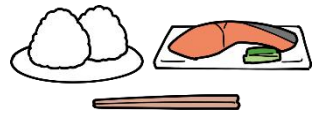


## 学校給食のあゆみ

1月24日～31日は『全国学校給食週間』です。

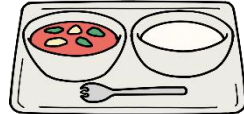
日本の学校給食は明治時代に始まり、戦争中は一時中断されましたが、戦後、世界からの温かい支援で再スタートを切ることができました。いち早く、教育の一環として制度が整えられてきたこともあり、現在ではその先進性が世界中から注目を集めています。

### 明治 22 年 (1889)



山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で出された最初の給食。どの子にも教育を与えたいと市内の寺院が共同で設立した学校でした。献立はおにぎり、塩だげ、漬物です。貧しくてお弁当を持ってこられない児童のために、お坊さんたちが托鉢をして浄財を集め、実施されたそうです。

### 昭和 20 年代 (1945 ~ 54)



昭和 21 年 12 月 24 日、東京などで学校給食が再開され、翌 22 年から全国に広がっていきます。戦後の食糧難に苦しむ日本の子どもたちを見て、海外から届けられた支援物資とともに、ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチューなどが提供されました。昭和 25 (1950) 年から全国学校給食週間が始まります。

### 昭和 30 年代 (1955 ~ 64)



昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学習指導要領では給食が教育活動に位置づけられました。アメリカから給食用小麦粉とミルクの提供があり、パンにミルクの給食スタイルが定着していきます。絵はコッペパン、ミルク、くじらの竜田揚げ、せんキャベツ、ジャムの献立です。

### 昭和 40 年代 (1965 ~ 74)



戦後復興を遂げ、献立内容もバラエティ豊かになります。昭和 39 (1964) 年の東京オリンピックを境にミルクが牛乳に変わっていききました。この頃、米の自給率も日本史上初めて 100% に到達。主食の種類を増やそうと「ソフトめん」も登場しました。絵はソフトめん、牛乳、カレーシチュー、甘酢あえ、チーズ、黄桃缶詰の献立です。

### 昭和 50・60 年代 (1975 ~ 88)



食生活の洋風化が進みました。外食産業が成長し、農産物の輸入自由化も拡大します。国内では作った米が余り始め、消費拡大のために米飯給食が始まりました。初めは家からご飯だけを持参するスタイルの学校もありました。絵はご飯、牛乳、ししゃもフライ、せんキャベツ、マーボー豆腐、みかんの献立です。

### 平成・令和 (1989 ~)



今日の給食を描いてみよう!

バブル景気がはじけ、阪神淡路大震災が起こり、食品の安全性に関わる事件も多発。国民の食に対する意識が高まり、平成 17 (2005) 年に食育基本法と栄養教諭制度ができます。現在、学校給食には栄養面に限らず、和食など食文化の伝承など、子どもたちの心と体を豊かに育んでいくための大きな役割が期待されています。

## 作ってみませんか



おせち料理をアレンジしたレシピです。おやつにいかがですか?

### みたらしもち

【材料】  
切りもち 2こ

『たれ』  
さとう 大さじ1と1/2  
しょうゆ 小さじ2  
みりん 小さじ1  
かたくり粉 小さじ1  
水 50cc

- 【作り方】
- 1 切りもちを1個を6~8個に切り分ける。
  - 2 熱したフライパンにサラダ油を少量入れておもちを並べ、弱火にかける。
  - 3 おもちを焼いている間に、なべにたれの材料を入れ、弱火にかけながらとろみがつくまでよく混ぜる。
  - 4 おもちが少しふっくらしたら、裏返して焼く。
  - 5 両面がふっくらしたらお皿に移し、たれをかけてできあがり。

### かまぼこチップス

【材料】  
かまぼこ 適量  
青のり 適量

- 【作り方】
- 1 かまぼこをうす切りにする。
  - 2 耐熱皿に重ならないように並べて電子レンジ500wで2分半、裏返してまた2分半加熱する。(茶色くなるくらいまで)
  - 3 少し冷ましてから袋に入れ、青のりをまぶしてできあがり。

農林水産省関東農政局ホームページ「食育ひろば」では、ウエブサイト「おうち de 食育」を開設しています。その中の、親子で調理体験できるサイト「キッズキッチンにチャレンジ!」に、冬のレシピとして、おせち料理を食品ロスの無いように楽しくおいしく変身できる料理を紹介しています。上のレシピはその一部です。

また、家庭内で遊べるゲーム「おうち de 食育ビンゴ」、「関東地方の郷土料理クイズ」や食育活動の動画「関東食育 DOUGA」もありますので、ぜひアクセスしてみてください。

