

学校給食週間特別号

田原市教育委員会
令和4年1月

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

◆学校給食の歴史

学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛ちゅうあい小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食（おにぎり・焼き魚・漬け物）を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ（アジア救済団体）」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21（1946）年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。しかし、12月24日は冬休みのため、1か月後の1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」としました。

子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満など懸念される問題も見られる今日、「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付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。



忠愛ちゅうあい小学校は、大誓寺だいとくじの境内にありました。このお寺のお坊さんが、一軒一軒お経を唱えながら民家を回り、お米やお金をいただき、弁当を持ってこれない子どもたちに昼食を作りました。

◆学校給食の移り変わり

昭和22（1947）年1月

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27（1952）年

肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・鯨の竜田揚げ
- ・コッパン
- ・サラダなど

昭和52（1977）年

米を使った学校給食が始まる。



- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・果物
- ・サラダなど

現在の田原市の給食

主食・主菜・副菜がそろった現在の給食。バランスのよい食事の見本となっている。



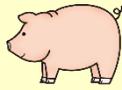
田原の食べ物を味わおう！

田原市は、キャベツやブロッコリーをはじめとした野菜や、豚肉や牛乳など地元で生産される食材が数多くあります。学校給食週間中には、田原産の食材をふんだんに使い、田原に伝わる郷土料理やセレクト給食、「田原を食べる学校給食の日」などを実施します。

1月24日（月）

豚丼、牛乳、青のりのみそ汁、おにまん

くさみがなくあっさりとした田原産の「みなみ愛とん」を使った豚丼です。みそ汁には、田原産の青のりとじゃがいもが入っています。おにまんには、田原産のさつまいもが入っています。



1月25日（火）

ごはん、牛乳、はちはい豆腐、ニギスフライ、くきわかめのきんぴら

はちはい豆腐は、冠婚葬祭や多くの人が集まる時に食べられてきた田原市の郷土料理です。ニギスは愛知県で水揚げされたものです。

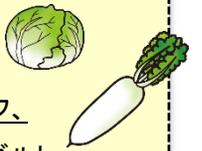


1月26日（水）

「田原を食べる学校給食の日」

ライスバターロールパン、牛乳、地元野菜のポトフ、ハンバーグフレッシュトマトソース、フルーツヨーグルト

田原産米粉を使ったもちりしたライスバターロールパンと田原産の野菜が入ったポトフです。ハンバーグのソースには、田原産の生のトマトを使いました。ヨーグルトは田原産の牛乳から作ったもので、田原の恵みたっぷりの給食になっています。



1月27日（木）

ごはん、牛乳、煮みそ、大葉入り揚半、ブロッコリーのおかかあえ

煮みそは、地元の食材を赤みそでじっくり煮込んだ田原の郷土料理です。揚半の大葉も愛知県産です。ブロッコリーのおかかあえには、田原産の新鮮なブロッコリーとキャベツを使いました。



1月28日（金）「セレクト給食」

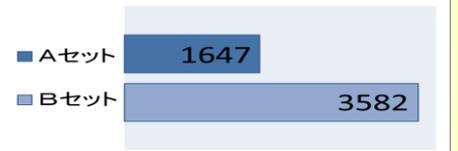
Aセット：ごはん、牛乳、かき玉汁、キャベコロ、じゃこサラダ、チーズワッフル

Bセット：ごはん、牛乳、かき玉汁、ポロニアカツ、じゃこサラダ、りんごタルト

フライとデザートをセットで選びます。今回のセレクト給食は、

Bセットが人気でした。かき玉汁の卵は田原産の卵を使い、じゃこサラダは、赤羽根で水揚げされたしらすを田原産のなたね油で炒めて香ばしく仕上げました。キャベコロは、田原で生まれたカレー味のキャベツのコロッケです。

セレクト給食集計結果



米・・・1年間を通して田原産のコシヒカリというあまくておいしい米を使っています。

牛乳・・・学校給食週間中の牛乳は、田原市内で育った牛からしぼった牛乳です。