



給食だより 1月号

ひのしりつひのだいさんしょうがっこう
白野市立白野第三小学校

明けましておめでとうございます。今年度、最後の学期が始まりました。

「暖冬」とはいうものの、冬本番の寒い時期を迎えています。二十四節季では、1月6日の小寒は「寒の入り」、1月20日の大寒は「寒さが最も厳しい時期」とされています。インフルエンザの流行が収まらない中、風邪や胃腸炎をはじめとした様々な感染症が流行する時期でもありますので、「早寝・早起き・朝ごはん」で生活リズムを整えて、新学期を元気に始めましょう。

1月24日から30日まで 全国学校給食週間が始まります

学校給食は、1889年（明治22年）に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の大督寺境内にあった私立忠愛小学校で始まりました。当時は貧しい家庭が多く、弁当を持ってこれない子供たちのために無料で食事を提供したことからといわれています。その後、学校給食は全国で実施されるようになりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなりました。

戦争が終わり、アメリカによるララ（アジア救援公認団体）の支援物資により、昭和21年12月24日に学校給食が再開されたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに入ってしまうため、一か月後の1月24日を「学校給食記念日」に、24日から一週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

◆ 昭和22年～ 支援物資により給食再開

ララ（アジア救援公認団体）やユニセフなどから支援された脱脂粉乳や缶詰、シチューの素などを使った献立が中心でした。

献立：トマトシチュー・脱脂粉乳

◆ 昭和25年～ パンとミルクとおかずの完全給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使ってパンがつくられ、パン・ミルク・おかずの完全給食が実施されるようになりました。

献立：コッポパン・マーガリン・脱脂粉乳・ポタージュスープ・コロッケ・千切りキャベツ

◆ 昭和38年～ 麺が登場し、脱脂粉乳から牛乳へ

「ソフト麺」という名前のおどんとスパゲティーの中間のようなコシのある麺が給食で提供されるようになりました。また、脱脂粉乳は徐々に牛乳へと切り替えられていきましたが、最初のうちは脱脂粉乳と牛乳を混ぜ合わせた混合乳でした。

献立：ソフト麺のカレーあんかけ・牛乳・塩もみ・スープ・バナナ

日本で給食が始まったのも、戦後に再開されたのも、子供たちを「飢え」から救うためでした。しかし、現在は食べることが困難だった時代から大きく様変わりし、偏った栄養摂取、肥満や痩せなど子供たちを取り巻く新しい健康問題が生じています。この機会に給食の良さを知ってもらい、残さず食べられるようになれるきっかけになってほしいです。



1月の給食目標

寒さにまけない食事をしよう

