

あけましておめでとうございます。寒い日が続きますが、手洗いを丁寧にいき、喫食時は「黙食」を徹底し、感染予防に努めましょう。コロナウイルスだけでなく、ノロウイルスなど胃腸炎も流行しています。アルコール消毒はノロウイルスにはあまり効果がないといわれています。丁寧な手洗いを心掛けましょう。

重要



1月から食券を配付します。

1月から生徒一人ひとりに食券を発行・配付し、食券との引き換えで給食を提供します。食券はお金と一緒にです。なくしたり、汚したりしないよう、大切に扱ってください。食券を受け取ったら、日付を確認してください。いつ給食を注文しているのかをきちんと確認しましょう。**給食を注文していない日は食券が発行されません。家庭からお弁当を持参してください。**お弁当持参の日をお知らせしていた「お弁当カード」はなくなります。食券をきちんと確認する習慣を身につけましょう。

## 今しか食べられない！ 国産柑橘のおいしさ

12月の給食では、「夢オレンジ」「早香」「みはや」などの国産柑橘を提供しました。特に「夢オレンジ」はゼリーのような食感とみずみずしさが大好評。いつものオレンジとは違う味に気づき、残さず食べられた人も多かったと思います。

好評だった「夢オレンジ」。「また食べたい！」という声も多かったのですが、残念ながら次に食べられるのは来年です。流通技術や栽培技術の発達により、多くの野菜や果物は1年中手に入れることができるようになりました。しかし、「夢オレンジ」をはじめとする国産柑橘は、冬の短い期間にしか出回りません。今しか味わうことのできないおいしさを給食で味わってほしいと思っています。1月も国産柑橘を提供予定です。八百屋さんの力を借りて、ちょうどおいしくなった品種を納品してもらいます。楽しみにしててください。



1/24~1/30

「全国学校給食週間」

## 学校給食の昔と今

学校給食は明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちのために、食事を提供したことが始まりだとされています。三山中学校の1月24日の給食は、当時提供された「おにぎり」「塩鮭」というメニューをアレンジした献立です。当時を想像しながら食べましょう。

その後、学校給食は全国に広がりましたが、戦争の影響で中断。戦後、アメリカの援助物資により学校給食は再開されました。はじめは物資の脱脂粉乳や缶詰を使った質素なものでしたが、昭和25年になると寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」がスタート。昭和40年にはパン以外の主食「ソフトめん（ソフトスパゲティ式めん）」や牛乳が提供されるようになり、昭和51年からは米飯給食が始まりました。時代とともに学校給食も進化しています。現在の給食はご飯を中心とした和食献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の文化の理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。栄養摂取という目的から始まった学校給食ですが、現在では、栄養バランスや文化など多くのことを学ぶ教材としての役割も担っています。

昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク



昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ