



冬休みが明けて2週間以上が経ちました。寒さも本格的になり体調も崩しやすい時期です。

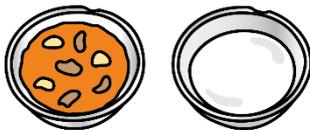
こんな時こそしっかり睡眠・食事が大切です。生活のリズムを調べ、寒さに負けない身体を作りましょう。

1/24~1/30 **学校給食の昔と今**
「全国学校給食週間」

1月24日~30日は「全国学校給食週間」です。文部科学省のホームページには、「学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め関心を高める」週間と記載されています。

学校給食は明治22年、山形県の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とされています。山形県の^{だいたくじ}大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、学校給食は全国に広がりますが、戦争の影響で中断。アメリカの援助物資により再開されました。学校給食週間は日本だけでなく外国の支援があって給食が再開されたことを記念する1週間です。そして時代とともに学校給食は進化していきました。

昭和22年ごろ

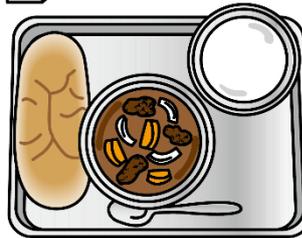


トマトシチュー・ミルク



LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

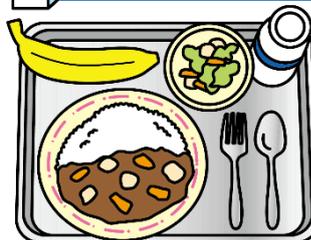
昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

三山中学校でも1月26日から30日まで全国学校給食週間として給食の歴史を感じられるような献立や日本各地の郷土料理などを予定しています。この1週間を通して食べることの大切さや食材や調理をしてくれる人に感謝の気持ちをもって食べてほしいと思っています。

4月の給食申込期間は1月21日(水)~1月30日(金)になります。忘れずに！