

1月 食育だより

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

「楽しく食べてうまいぞなもし」 第3次 松山市食育推進計画スローガン

◆1月24日から30日は、全国学校給食週間です。◆

全国学校給食週間は、学校給食を支える人々に感謝し、学校給食の意義や役割について理解や関心を深める週間です。学校給食は、時代の移り変わりとともに大きく変化してきました。学校給食の歴史を見てみましょう。

松山市の学校給食の歴史

- 昭和21年 道後小学校で学校給食が開始
- 昭和22年 アメリカのアジア救済連盟（ララ）やユニセフから脱脂粉乳や小麦粉の支援を受ける。
- 昭和25年 市内の一部の学校で、パン・ミルク（脱脂粉乳）におかずを加えた完全給食が開始
- 昭和52年 米飯給食が導入（月2回）
- 昭和53年 みかん果汁の飲用開始
- 昭和56年 米飯給食が週2回になる。
- 昭和60年 市内全ての学校が完全給食になる。
- 平成6年 水不足により、9～11月は水を使用しない献立に変更
- 平成9年 衛生面が大きく見直され、温度管理を行った給食を提供することになる。
- 平成21年 米飯給食が週3回になる。
- 令和2年 学校給食でも感染症予防のため、新しい生活様式を取り入れた対応となる。



たった1杯の脱脂粉乳のミルクやみそ汁から始まりました。器は家庭から持参しました。戦後の子どもたちに笑顔と元気を届けました。

たった1杯の脱脂粉乳のミルクやみそ汁から始まりました。器は家庭から持参しました。戦後の子どもたちに笑顔と元気を届けました。

昭和30年から40年頃

現在のようないびつな設備はなく、大変な中、調理を行いました。



食器を洗う液体洗剤はないので、固形石けんを削って使いました。なかなか油が落ちず苦労しました。

湯水



足元は1日中ぬれます。下駄をはいて調理をしても冬は水に浸かっているようでした。

現在

新鮮な地場産物や旬の食材を使って郷土料理や行事食など、さまざまな献立を実施しています。

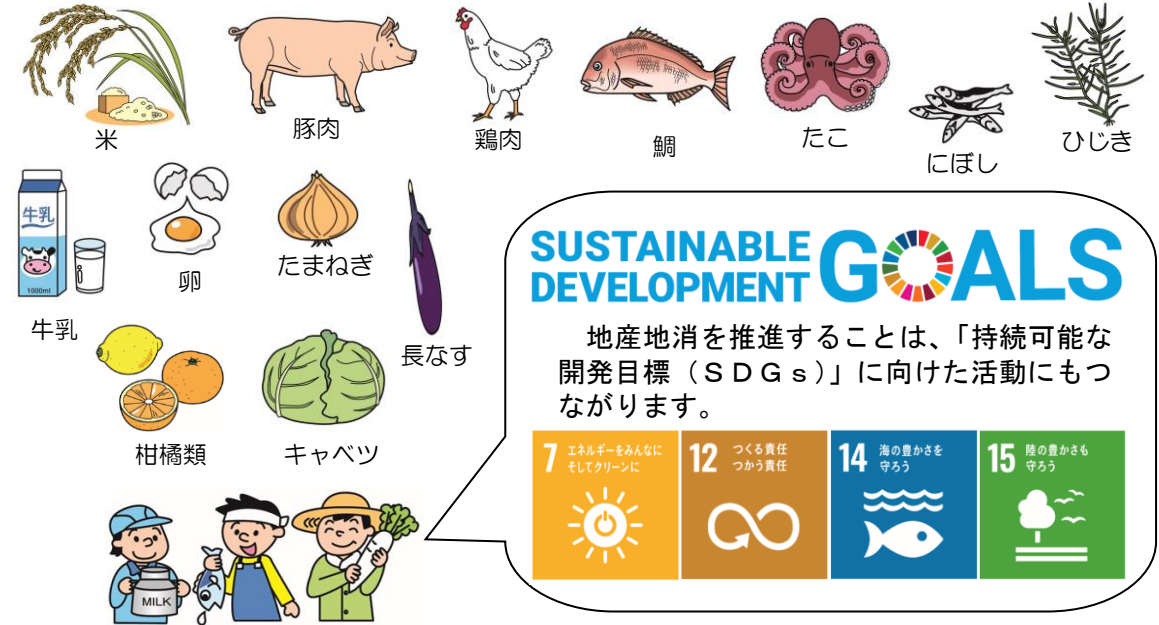


愛媛県産の鯛を取り入れた献立【鯛めし】

学校給食での地産地消の取り組み

地産地消とは、地域で生産された農林水産物をその地域で消費することです。松山市の学校給食では、日頃から愛媛県産の食材を取り入れ、地産地消に取り組んでいます。特に、松山市産の食材を使用する日は「とれたて感謝の日」として予定献立表でお知らせをしています。

学校給食で使用している松山市産・愛媛県産の主な食材



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

地産地消を推進することは、「持続可能な開発目標（SDGs）」に向けた活動にもつながります。



今月のこんだて紹介

鶏肉の甘辛煮

【材料】（小学校中学年4人分量）

鶏もも肉	120g
しょうが	少々
酒	小さじ1
こい口しょうゆ	小さじ1/2
片栗粉	大さじ2
揚げ油	適量

A

【作り方】

- しょうがはみじん切り、じゃがいも、にんじんはいちょう切り、たけのこは短冊切り、ピーマンは色紙切りにする。
- 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、Aの調味料で下味をつけ、片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げる。じゃがいもは素揚げする。
- フライパンにサラダ油を熱し、にんじん、たけのこ、ピーマンを炒め、②を入れてBの調味料を加えて仕上げる。

B

じゃがいも	120g
揚げ油	適量
たけのこ	40g
ピーマン	30g
にんじん	20g
砂糖	小さじ2
酒	小さじ1
うす口しょうゆ	小さじ2
水	大さじ1
サラダ油	適量