

# 1月 食育だより

「楽しく食べてうまいぞなもし」

松山市教育委員会  
松山市学校栄養士協議会

第3次 松山市食育推進計画スローガン

## ◆◆1月24日～30日は全国学校給食週間です◆◆

現在、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化しています。こうしたなか、学校給食は成長期にある子どもたちの心身の健全な発達だけでなく、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るために、重要な役割を果たしています。学校給食の歴史を振り返り、給食の大切さや役割について考えてみましょう。

### 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始まる。



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、脱脂粉乳や小麦の支援による学校給食が始まる。



昭和25年 松山市の一部の学校でパン・脱脂粉乳におかずを加えた完全給食が始まる。



昭和47年 脱脂粉乳から牛乳になる。



昭和52年 米飯給食の導入。(月2回)



昭和53年 みかん果汁の飲用が始まる。



昭和56年 米飯給食が週2回になる。



昭和60年 松山市全域の学校が完全給食になる。



平成6年 水不足に伴い、9月～11月の間は、水を使用しない献立内容になる。



平成21年 米飯給食が週3回になる。



現在 学校給食でも感染症予防のため、黙食を取り入れた対応となる。



アルマイト製の食器と先割れスプーンを使用していました。



多喝水

パン・牛乳・果物(袋) いわしの佃煮



旬の食材や地場産物を使った郷土料理や行事食を取り入れています。



## ～ 給食クイズ ～



Q1. 日本で最初に、給食が始まった都道府県はどこ？

山形県



A1. 日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡町で始まり、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもを対象に、おにぎり・焼き魚・漬物などが出されたのが始まりといわれています。

Q2. 全国学校給食週間は、何をきっかけとして定められたの？



A2. 戦争中、食糧難のため中止されていた給食が、再開したことを記念して定められました。終戦後の昭和21年12月24日、食べ物の不足を補うためにアメリカから送られてきた小麦粉や脱脂粉乳、缶詰などで再開され、この日が「学校給食感謝の日」となりました。現在、12月24日は冬休みに入るため、1ヶ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としています。



### 給食のカレーのはじまり

どの世代でも、給食の人気メニューとして上位のカレーは、終戦後、日本の友好国だったインドから、カレーに使うたくさんのスパイスをもらったことがきっかけだといわれています。当時はご飯ではなく、パンやソフト麺と組み合わせて食べられていたそうです。

昭和23年には学校給食にカレーライスが登場し、国民食として家庭にも普及始めました。昭和57年1月22日に全国学校栄養士協議会が学校給食週間の前にカレーを全国の学校給食メニューとして提供を呼びかけました。この日は「カレーの日」に制定されています。



#### 今月のこんだて紹介

#### 花野菜のクリーム煮

【材料】(小学校中学年4人分の量)

鶏もも肉	60g
カリフラワー	80g
じゃがいも	200g
たまねぎ	120g
にんじん	40g
チンゲン菜	80g
サラダ油	小さじ1
シチュールウ	25g
牛乳	80mL
塩・こしょう	少々
水	240mL

【作り方】

- ① 鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。
- ② カリフラワーは小房、じゃがいもは1.5cm角、たまねぎはくし切り、にんじんはいちょう切り、チンゲン菜は2cmの長さに切る。
- ③ 鍋にサラダ油を入れ、鶏もも肉を炒める。
- ④ ②のじゃがいも、たまねぎ、にんじんを入れ、軽く炒めて水を入れる。
- ⑤ 材料がやわらかくなったら、カリフラワー、チンゲン菜、Aの調味料を加えて、煮込んで仕上げる。

出典 松山市学校給食会の歩み 松山市学校給食会

食育フォーラム2020年1月号 株式会社 健学社