



新しい年になりました。毎日の食生活を大切にして、健康に過ごしましょう。  
今年も、安全で安心なおいしい給食を提供してまいりますので、よろしくお願いします。

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割について理解と関心を深める週間です。  
学校給食について考え、より一層楽しくおいしく味わって食べましょう。

### ●明治22年



学校給食は、山形県の忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子どもたちのために、おにぎりなどの昼食を出したのが始まりといわれています。その後このような取り組みは全国に広がっていきましたが、戦争の影響などによって中断されました。

### ●昭和22年



戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に給食の再開を求める声が高まり、昭和21年にLALA（アジア救済公認団体）などから栄養不足の子どもたちへ給食用物資寄贈を受けて、昭和22年1月から一部の学校で給食が再開されました。

### ●昭和25～30年頃



昭和25～30年頃、アメリカからの小麦の援助を受け、パン・ミルク・おかずがそろった「完全給食」が実施されるようになりました。ところが、援助資金の打ち切りがあり給食中止の危機を迎えました。そこで全国の保護者などを中心に継続の要望が高まり、昭和29年に「学校給食法」が制定され、給食は教育の1つになりました。

### ●昭和中期～後期



この頃になると、食の洋風化が進み、給食でもカレーライスやスパゲッティなどが提供されるようになりました。コッペパンが主流だったパンのバリエーションも多様化し、米飯も導入されました。鶏肉や豚肉もよく提供されるようになり、飲み物も脱脂粉乳から牛乳への切り替えが行われました。

### ●現在の給食



現在の給食は、栄養バランスのよい内容はもちろんのこと、給食を通して「食」に関する様々なことを知ってもらうため、行事食や郷土料理、地元の農産物を活用した献立を実施しています。

## ☆☆☆全国学校給食週間中の献立を紹介します☆☆☆

### 24日(金) 山口県(岩国)の郷土料理

岩国や和木町周辺の郷土料理である「もぶり」を提供します。もぶりの由来は、「混ぜる、混ぜ込む」という意味の広島の方言です。給食では、地元で生産された鶏肉やれんこん、にんじん、干しいたけ、大豆などを炒め煮して具を作る予定です。

### 29日(水) 山梨県の郷土料理

「ほうとう」は、小麦粉を練り、平らに切ったほうとうめんをたっぷりの具材とともにみそ仕立ての汁で煮込んだ料理です。稲作が適さない山間で、米に代わる主食として古くから親しまれてきました。給食ではほうとうめんの代わりにうどんを使用します。

### 27日(月) 明治22年ごろの給食

初めて提供された給食が、おにぎり、焼き魚、漬け物だったことにちなみ、給食では鮭の塩焼きを中心とした和食を提供します。

### 30日(木) 韓国料理



「ヤンニョムチキン」は、甘辛いソースを揚げた鶏肉にかけた料理です。韓国でフライドチキン店を営んでいた店主が考案したとされています。給食では、にんにくやコチュジャン、ごま油などで手作りソースを作ります。

### 28日(火) 昭和30年ごろの給食

この頃、給食で人気だった鯨の竜田揚げを提供します。当時の日本は捕鯨が盛んに行われており、安価で栄養価の高い鯨肉は食卓のみならず、給食でも人気の食材でした。



感謝の気持ちをもって  
いただきます。

## 地場産週間 (20～24日)

この週は、地元でとれた新鮮・安全・おいしい食材をたくさん使用する予定です。また、地場産週間中である22日には地場産100%献立を提供します。

### ◆地場産100%献立◆

- 1月22日(水)
- \* 白ご飯
  - \* 県産れんこんコロッケ
  - \* ハムと野菜の和え物
  - \* 肉団子スープ
  - \* 牛乳

このコロッケには岩国市産のれんこんが使われています。岩国市のれんこんは、穴が9つあるのが特徴で、岩国藩主の吉川氏の家紋に似ていたことから喜ばれたという逸話があります。



ハムと野菜の和え物、肉団子スープには、防府市産のにんじんを使用します。11～3月に旬を迎える冬にんじんは加熱すると甘みが強くなるのが特徴です。

