

1月給食だより

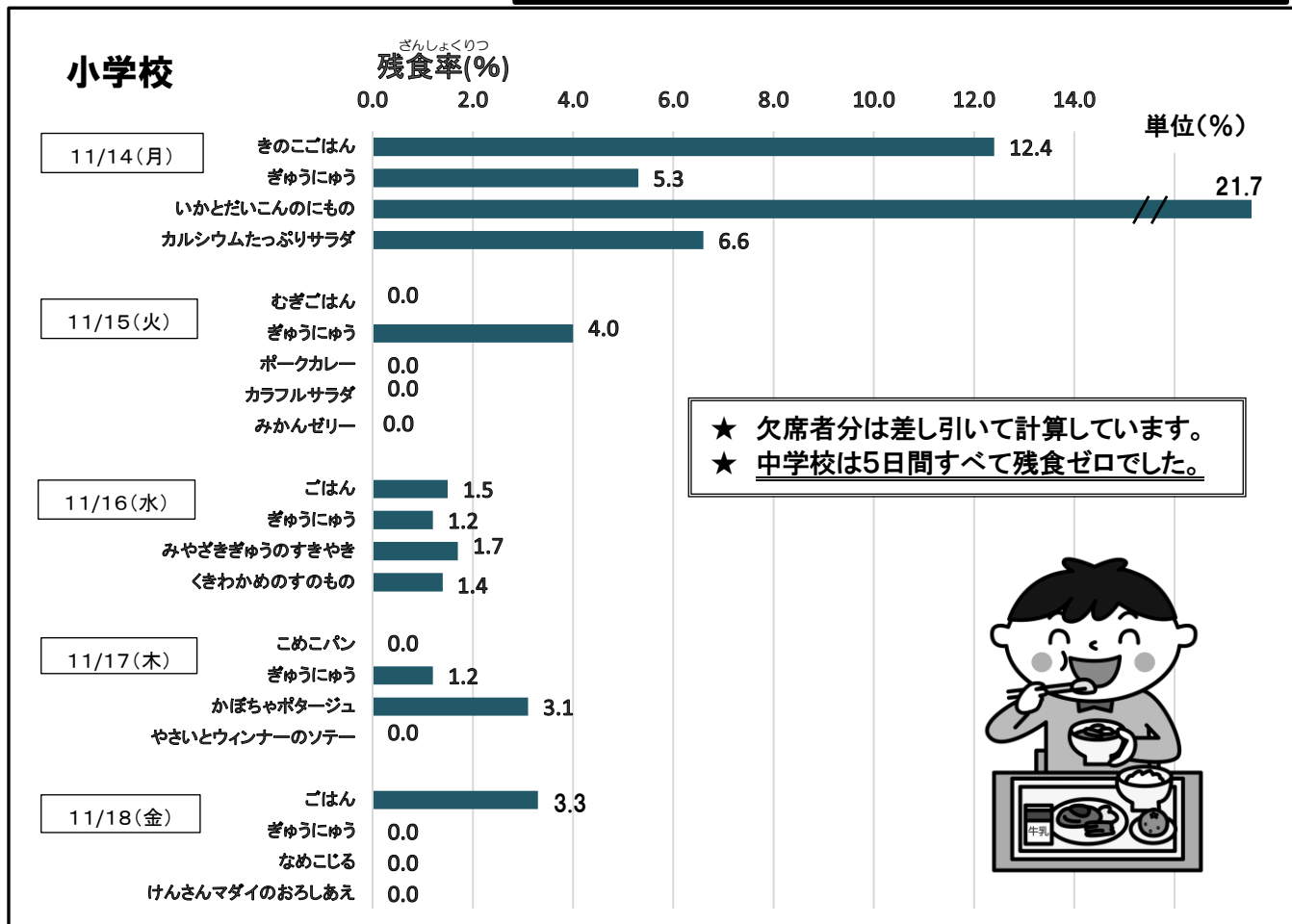
令和4年度

三股町立学校給食センター

新年を迎え、1年のまとめとなる3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをして、朝ごはんをしっかりと食べて元気に登校しましょう。そして今年も、換気や手洗いをしっかり行うなど感染予防に努めましょう。

さんしょくちょうさけっか ～残食調査結果～

1月14日～18日に三股町内の小学校（勝岡小）3・4年生と中学校2年生に残食調査を実施しました。



今年度2回目の残食調査でした。6月の調査の時と比べると全体的に残食率が低下しています。中学校は5日間すべて残食ゼロでした。この調子でしっかり食べて丈夫な身体を作っていきましょう。ただ、小学校の14日は残食が多い結果になりました。和食献立で量も多めだったからかと思えます。今回に限らず和食献立の残食は多い傾向にあります。和食献立には、子どもたちが苦手な食材が多く使われていますが、苦手な食べ物は食べ慣れることでだんだんとおいしく感じるようになっていくことが多いです。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育つので、給食では様々な食体験が積めるような献立を考えて提供するようにしています。今回の調査をうけて、給食センターでは、料理の味つけや量などを工夫しながら給食作りに生かしていきたいと思います。

学校給食について知ろう！

学校で食べる給食は単なる昼ごはんではなく、さまざまなことを学ぶための教材となるものです。栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど学ぶことができます。このように、さまざまな教育的効果が期待される学校給食の歴史を始まりから見てみましょう。

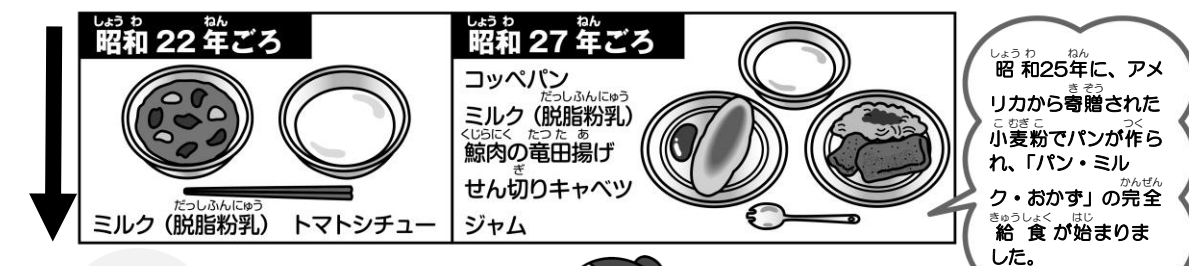
学校給食の始まり

日本の学校給食は、1889年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意したことが始まりとされています。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946年にアメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



学校給食は教育活動に

1954年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。



昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。