

1月 給食だより

令和8年1月8日
世田谷区立喜多見小学校
校長 森田 賢
栄養士 本間 明日香



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

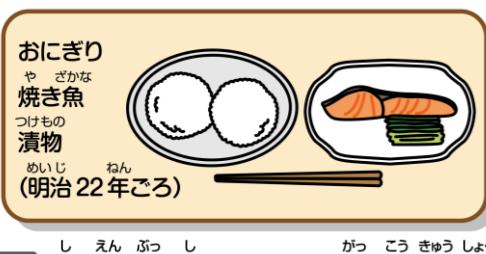
さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。本年もよろしくお願いいたします。



日本の学校給食のあゆみ

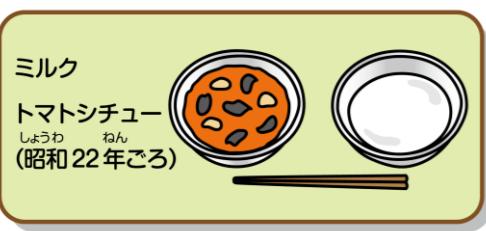
学校給食の始まり

明治22年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いたいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得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

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に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」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入されると、カレーライスや炊き込み御飯などが登場し、献立内容が充実してきました。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが食えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるよう、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

~ 全国学校給食週間特別メニュー ~

東京都の地場産物を取り入れた献立などが登場します！



26日（月）『給食のはじまり献立』

明治22年に日本ではじめて出された給食は「おにぎり、塩鮭、菜の漬物」でした。明治時代に始まった給食をイメージした献立になっています。当時の給食を想像しながらいただきましょう。

27日（火）『昭和時代のなつかし献立』

昭和時代にタイムスリップした給食です。揚げパンは昭和27年ごろに大田区の給食担当の職員が考案したと言われています。当時は欠席した児童に給食のパンを届けていたようです。硬くなってしまうパンを、休んだ児童にもおいしく食べてもらいたいという思いで、油で揚げ、さとうをまぶすことを考へたそうです。

28日（水）『小松菜サラダ』

東京都産の小松菜を使用します。小松菜は、江戸時代に江戸川近くの小松川周辺で栽培されていたことから徳川吉宗が「小松菜」と名付けたと言われています。栄養価が高く、カルシウム、カロテン、ビタミンCなどが豊富に含まれています。

29日（木）『糸寒天のサラダ』

東京都伊豆諸島産の糸寒天を使用します。糸寒天は「テングサ」という海藻を大日乾燥させたものから作ります。「テングサ」を煮溶かして冷やし固めると、大きなところてんができる、これを巨大ところてん突き機でついて細い棒状にしたもののが糸寒天です。いつもと違うサラダの歯ごたえを楽しんでください！

30日（金）『あしたばドーナツ』

明日葉は、東京都の八丈島が名産の植物です。今日摘んでも明日には新しい芽を出すほど成長が早いので、「明日葉」と名付けられました。そんな生命力の強さから、昔の中国では不老長寿の薬としても使われていたそうです。最近は日本でもその栄養価の高さが注目され、青汁やお茶の原料などにも加工されています。

