

1月 食育だより

一関市西部学校給食センター 平成24年1月18日発行 【No. 9】

今月のテーマ

「1月24日は給食記念日です」

戦後、学校給食が再開された日を記念して給食記念日ができました。私たちは毎日給食を食べることができ、その種類もご飯やパン、肉、魚、卵に豊富な野菜、そして果物やデザートが付くこともあります。

しかし昔から今のように様々な食材を使った給食ではありませんでした。この期間を通じて、給食の歴史を振り返り、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちを持って食事をしてほしいと思います。



給食の歴史

- 明治22年** 山形県の私立忠愛小学校で貧しい児童を対象に昼食を提供しました。これが学校給食の始まりと言われています。その後だんだん日本中に広がってきました。
- 昭和16年頃～** 戦争が始まり、食べ物が不足するようになったので、給食を続けられなくなる学校が多くなりました。
- 昭和21年 12月24日** 戦後の新しい給食が始まりました。東京・神奈川・千葉で試験的に給食が始まりました。
12月24日は冬休みの時期で、給食が終わっている地域もあることから、1ヵ月後の1月24日を「給食記念日」としました。
- 昭和22年** 一関市でも脱脂粉乳によるミルク給食が開始されました
- 昭和25年** 一関市立一関小学校で完全給食が実施され、他の学校でも給食が順次開始されました。

給食タイムマシーン

～ 昔の給食を見てみよう ～



明治22年



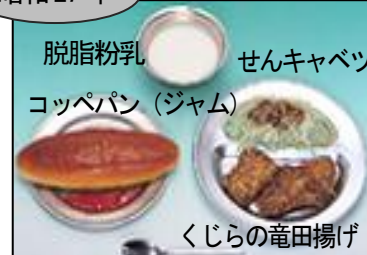
山形県の忠愛小学校で提供された初めての給食です。

昭和22年



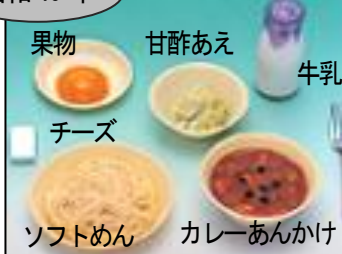
戦後の給食です。外国からの支援物資(脱脂粉乳など)を使って作っていました。

昭和27年



くらら肉は貴重な栄養源として給食にもよく登場していました。

昭和40年



ソフトめんが給食に登場です。この頃から、飲み物が脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりはじめました。

昭和52年



学校給食制度に米飯が正式に導入されました。カレーライスは、今も昔も人気メニューのひとつです。



給食調べをしてみよう!

昔と今の給食は、どのような違いがあるのかな？
お家の人や 親せきの人から聞いて調べてみましょう!

食器はどのようなものを使っていたのかな？

牛乳はあったかな？
ビンかな？紙パックかな？



ごはんとパン
どっちが多かった？

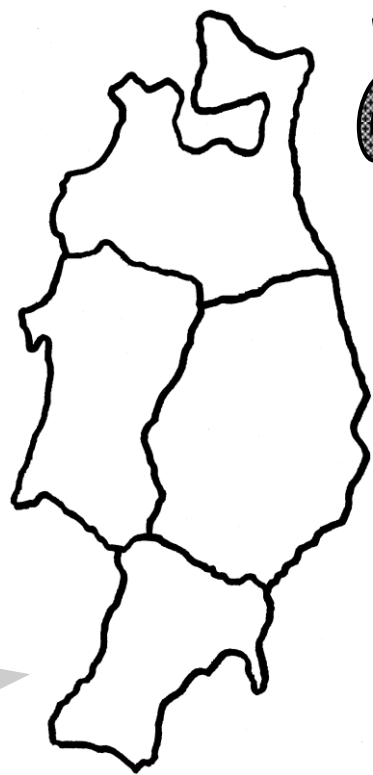
忘れられない給食の思い出は？



人気のメニューは？

今年の給食週間のテーマは「みちのくぐるり 食べ物の旅」
詳しくは裏をご覧ください!

さあ出発!



みちのくぐるり！食べ物の旅

岩手県のとりのりの県といっても食文化は様々ですね。それぞれの食文化や郷土料理を知ることはその土地の歴史や伝統を知ることにもつながります。また様々な食文化を知ることによって私達が生まれ育った岩手県や一関のよさも再発見できますね。

日本各地にはみなさんが食べたことのない料理や食べ物がまだまだありますよ。さあ調べてみましょう！

今年の運だめし！ 果報団子汁

岩手の県南地域に伝わる郷土料理「果報団子汁」。だんごの中に「萩」の小枝が入っているものがあります。その萩の小枝を神棚にあげておくことで「果報（よいこと）がさずかる」という言い伝えがあります。1月23日をお楽しみに！



1/23 平泉 1/24 一関市 1/25 秋田県 1/26 青森県 1/27 宮城県



2011年6月に世界遺産登録となった「平泉」。歴史情緒漂う平泉には四季折々の植物が植えられ、季節を感じることができます。素晴らしい自然や地元でとれるおいしい食材は私たちの宝です。その宝をこれからも大切に、次の世代へと伝えていってほしいという願いをこめ、平泉の四季折々の花を給食に取り入れました。
【一関地方統一献立】



一関の曲がりねぎは伊達藩時代から伝えられた栽培方法です。ねぎの緑色の部分は地上にでているところ。白い部分は土の中で太陽にあたらず育ったので白いままで。曲がりねぎの作り方はまず畑に深くみぞをほってねぎを植えます。ある程度まで育ったら一度抜いて横向きに植え直します。これが曲がっている秘密です。



狩りをするとき、杉の木で作った串にごはんを細く巻きつけて焼き、山でとった野菜や山鳥などを煮込んだことが始まりと言われています。「きりたんぼ」の「たんぼ」とは槍の刀を覆う部分のことから「たんぼ」と呼ばれ、鍋に入れる際、切って入れることから「きりたんぼ」と呼ばれるようになったそうです。



約400年前、津軽藩祖為信が正月に敵の城をせめていたとき、城にあったいこんやにんじん、ごぼうなどあり合わせの材料で作った食事をして戦いました。その材料がちょうど7種類であったことから、津軽の七草粥として「けの汁」が始まったと言われています。今でも1月15日の小正月に多くの家庭で作られています。



宮城県に古くから伝わる郷土料理のひとつで、だし汁に季節の野菜を入れてとろみをつけて作ります。今はとろみをつけるのにでんぷんを使いますが、昔は山に生えている葛の根からとったくず粉が使われていたため、「おくずかけ」と呼ばれているそうです。おくずかけはお盆やお彼岸に「ずんだもち」や「おはぎ」と一緒に仏様に供えられ、精進料理として食べられます。