





2016.1.7 横浜市立白根小学校 学校長 持丸 隆一 栄養職員 佐藤 麻実



新しい年を迎え、子どもたちはそれぞれ今年のめあてを考え、心新たに学校や家庭での生活に取り組んでいることと思います。

冬休みはどのように過ごしましたか? 年末年始は特に生活リズムが乱れやすくなります。1月からの学校生活で、しっかりとリセットしていきましょう。

そして、これからが冬本番です。一段と気温も低くなり、空気が乾燥してきますので、手洗い・うがいを 忘れずに、3食きちんと食べて健康に過ごしましょう。

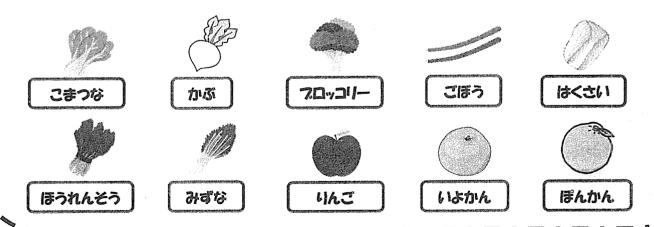
- 沙・白・シ・台・沙・白・台・沙・白・沙・白・沙・白・沙・白・沙・

# 

○日本の食文化を伝えるために正月料理を取り入れました。 → **白玉ぞう煮、なます、炒り鶏** 

- ○給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
- ・給食が始まったころの献立・・・セルフおにぎり(126年前にだされた最初の給食はおにぎりでした。)
- ・食べ物の大切さを伝える献立・・・すいとん(戦後の食糧難のときには、給食によくでていたそうです。)
- 神奈川県発祥の献立と横浜とゆかりの深い献立
  - ・けんちん汁(鎌倉にある建長寺が発祥です。)
  - ・麻婆豆腐(横浜中華街と関連のある中国料理です。)
  - ・すきやき風煮(すき焼きは横浜発祥の料理です。)
  - ・五目焼きそば(横浜の友好都市である上海の料理です。)

### 1月においしい旬の食べ物



#### ◆ 白根小学校の独自献立 ◆

O12日(火) さばのたつた揚げ → <u>さばの塩焼き</u> **※さばを学校のオ** 

※さばを学校のオープンで焼いて、塩焼きにします。

○13日(水) さけそぼろ → 松風焼き

※お正月料理の松園焼きをオープンで焼きます。

○1月は、大根、ごぼう、さといも、小松菜、白菜、ねぎを斉藤農園とJAから届けてもらいます。





# 1月24日~30日は学校給食過間です! 小流

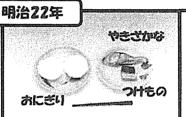


毎年1月24日~30日は全国学校給食週間です。これは、戦時中に中断していた学校給食が昭和21年12月24日に再開したことを記念して始まったもので、数年後には冬休みの関係から、1月24日~30日が給食週間となりました。

現在では、毎日 給食を食べることができ、種類もごはんやパン、肉、魚、卵、野菜、果物、デザート…など、さまざまなメニューが登場しますが、昔は今のようにさまざまな食材を使った給食ではありませんでした。この期間を通して、給食の歴史をふり返り、食べものの大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしてほしいと思います。

## 縮食タイムマシーン

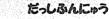
### ~ 管の給食を見てみよう! ~



山形県の忠愛小学校で貧しい子どもたちを対象に昼食が提供されました。 これが、学校給食の始まりといわれています。 その後、だんだんと日本中に広がっていきました。

戦争がはじまり、昭和 1 6年頃から食べるものが不足するようになり、 給食も続けられないところが多くなってしまいました・・・。

昭和22年





戦後の昭和21年12月24日、東京・神奈川・千葉で試験的に給食が再開しました。

外国からの支援物資(脱脂粉乳など)を使って、つくっていました。

昭和27年

せんぎり サヤベツ コッペパン ・ジャム ここをあげ

このころの主食は、パンばかりでした。

4月から全国のすべての小学校で、完全給食(パン、脱脂粉乳、おかずがそろった給食)がはじまりました。

くじ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



主食がパンばかりだったので、主食の種類を増やすために関東地方を中心に、ソフトめんが給食に登場しました。

このころから、飲みもの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



米飯給食(主食がごはんの給食)が始まりました。 主食がパンのころに比べて、メニューの種類が増えてきました。

カレーライスは、今も昔も人気メニューのひとつです!