

1月給食だより

平成30年度
安中学校栄養士会



いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思っております。本年もよろしくお願ひ致します。



全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものですが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう!



昭和25(1950)年～
アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

明治22(1889)年～

山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこれない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和22(1947)年～

戦後、LARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和38(1963)年～

ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和51(1976)年～

米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしていた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神・正月様ともいう)をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさまざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

おせち料理の種類と込められた願い



- 黒豆** (くろまめ) まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。
- 数の子** (かずこ) たまご(こ)の数が多ことから、子だからめでたいだいたいさか宝に恵まれ代々栄えるように。
- 田作り(ごまめ)** (たづくり) 小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。
- たたきごぼう** (たたきごぼう) ごぼうの根は地中深く張ることから、かぞく(かぞ)とちね(ちね)はほ(ほ)家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。
- 伊達巻き** (だてまき) まきもの(しよもつ)に立って、知識やきよ(きよ)み(み)教養が身につくように。
- 紅白かまぼこ** (こうはくかまぼこ) あか(ま)赤は魔よけ、めでたさ、しろ(せいじょう)白は清浄、しんせい(しんせい)いろ(いろ)あ(あ)わ(わ)神聖な色を表す。
- きんとん** (きんとん) おう(おう)こん(こん)みた(みた)きん(きん)らん(らん)めく(めく)黄金に見立て、金運に恵まれるように。
- 昆布巻き** (こんぶまき) 「よ(よ)こ(こ)ぶ(ぶ)」の語呂合わせで縁起を担いだもの。
- エビ** (えび) こし(こ)ま(ま)腰が曲がっている様子から、こ(こ)し(し)腰がま(ま)が(が)曲(ま)がるまで長生きできるように。
- 焼き魚** (やきいし) プリ(プリ)やサケ(サケ)、タイ(タイ)などを用い、縁起を担ぐ。
- 紅白なます** (こうはくなます) いわ(いわ)あ(あ)ず(ず)ひ(ひ)き(き)あ(あ)ら(ら)わ(わ)えん(えん)ぎ(ぎ)かつ(かつ)お(お)祝(祝)いの水引を表し、縁起を担いだもの。
- れんこん** (れんこん) あ(あ)な(な)む(む)み(み)み(み)穴(穴)から向(向)こう(こう)が見(み)える(える)こと(こと)から、将(将)来(来)の通(通)し(し)が(が)き(き)く(く)よ(よ)う(う)に。
- 里いも** (さといも) お(お)や(や)こ(こ)親(親)い(い)も(も)に(に)子(子)い(い)も(も)が(が)たく(たく)さん(さん)つく(つく)こと(こと)から、子(子)宝(宝)に(に)恵(恵)ま(ま)れる(れる)よ(よ)う(う)に。
- くわい** (くわい) お(お)お(お)め(め)の(の)芽(芽)を(を)伸(伸)ば(ば)す(す)こと(こと)から、芽(芽)が(が)出(出)る(る)よ(よ)う(う)に。

地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、神様の力をいただくという意味が込められていました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。

