

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 1月24日～30日は全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町で、**昼食**を持参することのできない子どもたちのために、おにぎりや焼き魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まった学校給食ですが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、食料不足で学校給食用の物資をまかなうことが困難となりましたが、ユニセフ救援物資により学校給食が再開され、栄養不足の子どもたちが救われました。このことを記念し、「**全国学校給食週間**」が設けられました。食べ物に感謝する気持ちを育み、食文化を伝えていく学校給食の役割について考えてみましょう。

【学校給食（食育）の歴史】

明治二十二年（一八八九年）

山形県鶴岡町の忠愛小学校で、日本で初めての学校給食が始まりました。

昭和二十二年（一九四七年）

戦後、救援物資によって給食が開始されました。

昭和二十六年（一九五一年）

大竹市で初めての学校給食が小方小学校で始まりまし

昭和二十九年（一九五四年）

学校給食法が制定され、給食は教育の一環として運営されることになりました。

昭和五十一年（一九七六年）

米飯給食が位置づけられ、日本型食生活の良さを普及する役割を担いました。

平成十七年（二〇〇五年）

食育基本法が制定され、食育は国民の課題となりました。

平成十八年（二〇〇六年）

広島県食育基本条例が公布されました。十月十九日がひろしま食育の日、その日を含む週が食育ウィークとなりました。

平成二十一年（二〇〇九年）

学校給食法が改正され、学校給食の目的が、食育の推進を意識したものとなりました。

平成二十五年（二〇一三年）

大竹市給食センター完成。中学校の給食が始まり市内全小中学校の給食実施となりました。



大竹市の今年のテーマは「給食で全国を旅しよう!!」各地の郷土料理を味わいましょう!

24日(火) 大竹

大竹から旅がスタートします！大竹の郷土料理といえば『**もぶり**』！大竹のもぶりは、黒豆が入っているのが特徴です。

広島県特産の『**レモン**』の果汁を使った『**レモン酢あえ**』も登場します。



25日(水) 北海道

二日目は、北の大地、北海道へ！北海道では、鶏の唐揚げに似た『**ザンギ**』という料理があります。鶏肉をしょうゆ味のタレに漬込んで揚げた、北海道民のソウルフードです。

鮭の切り身が入った『**石狩汁**』も、有名な郷土料理です。



26日(木) 沖縄

一気に南下して沖縄へ。『**タコライス**』は、タコスの具材をごはんにのせた、沖縄発祥の料理です。

沖縄でとれる食材、「**もずく**」や「**パイナップル**」を使ったメニューと組み合わせました。



27日(金) 山梨

中部地方に位置する山梨県。代表的な郷土料理『**ほうとう**』は、うどんを平たくしたような「ほうとうめん」を、かぼちゃなどのたっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で

煮込んだ料理です。



30日(月) 山形

最終日は、東北地方の山形県。名物の『**芋煮**』を味わいましょう！里芋と牛肉、野菜などを煮込んだ料理で、河原などで大鍋を使っておこなわれる“芋煮会”が有名です。

山形名産の「**もも**」を生地に混ぜて焼いたケーキがデザートです。

