

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、おにぎりと焼き魚、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、「世界の料理を味わおう」～2024 パリオリンピック～ です!!

24日(水) インドの料理

インドは『カレー』が生まれた国です。様々な香辛料で具材を煮込む料理のことをカレーと呼んでいるそうです。給食では、鶏肉や野菜を入れて作っています。

モーコ製パンさん特製の「ナン」と一緒に食べましょう！



25日(木) 韓国の料理

韓国には『ヤンニョムチキン』という料理があります。鶏肉に衣をつけて揚げ、甘辛いタレをからめます。タレには、「コチュジャン」という韓国の調味料を使っています。

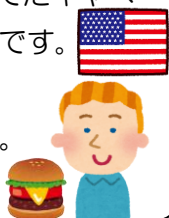
韓国では誕生日によく食べられる『わかめスープ』と組み合わせました。



26日(金) アメリカの料理

アメリカの国民食といえば『ハンバーガー』！バンズと呼ばれるパンに、牛肉のパティ（ハンバーグ）を焼いたものと、野菜など（給食では茹でたキャベツ）をはさんだ料理です。

今では世界中で食べられていますね。



29日(月) 日本の料理

外国人が好きな日本食の第一位はお寿司だそうです。寿司飯に具材を合わせた『ちらし寿司』が登場です！

天ぷら料理の一つ『かき揚げ』と、かつお節と昆布の「だし」を効かせた『すまし汁』を組み合わせました。



30日(火) フランスの料理

最終日は、オリンピック開催国のフランス！洋風炊き込みごはんの『ピラフ』、「火にかけた鍋」という意味の煮込み料理『ポトフ』は、フランスの家庭料理です。

デザートは、フランスのパウンドケーキ『カトルカール』です。

