

# 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、太平洋戦争で中断されました。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、ララ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

りました。

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。

平成二十一年（二〇〇九年）

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。

平成二十五年（二〇一三年）

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。

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。

学校の給食実施となりました。

学校の給食実施となりました。



大竹市では、1月20日～26日に特別献立を実施します！

今年のテーマは『全国郷土料理めぐり』～日本の食文化を大切にしよう～



### 20日(火) 山梨県の郷土料理

『ほうとう』は、小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、季節の野菜といっしょに煮込んだ料理です。

めんを打った後に寝かせず、生のまま、みそで煮込むため、まろやかな味わいになります。



### 21日(水) 広島県の郷土料理

『もぶり』と『大平』は、私たちが住む大竹市の郷土料理です。どちらも、お祭りやお祝いごとなどで人がたくさん集まる時に食べ

られてきました。大竹のもぶりには、黒豆が入っているのが特徴です！



### 22日(木) 大分県の郷土料理

『鶏めし』は、鶏肉とごぼうを油で炒め、調味料で味をつけた具を、炊いたごはんに入れて作ります。

小麦粉を水でこねて作った

細長い「だんご」が入った、大分ならではの『だんご汁』といっしょにいただきます！



### 23日(金) 北海道の郷土料理

鶏肉をしょうゆ味のタレに漬けて揚げて『ザンギ』は、北海道民に愛されている郷土料理です。

石狩地方で生まれたサケと、野菜をたっぷり使ったみそ味の汁物『石狩汁』と組み合わせました。



### 26日(月) 京都府の郷土料理

『西京焼き』は、京都を中心に関西で作られる甘い白みそ「西京みそ」などを合わせた「漬け床」に、魚を漬けて焼いた料理です。

京都を代表する冬の漬物『千枚漬け』も味わいましょう！

