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、食育は全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・・・
『大竹よくばり週間』～市制70周年を記念して～

24日(金)
Otakeレッツゴー炊き込みごはん

令和５年度の大竹小学校３年生(現４年生)が考案した、大竹の食材を使ったメニュー！

栗谷産の「米」と「干し椎茸」、阿多田産の「ちりめん」、古川蒟蒻店さんが作った「こんにゃく」が入ったごはんです☆

27日(月)
ぶち食べんさい!!Oピラフ

『Oピラフ』のOは、大竹のOです!!栗谷産の「米」、阿多田産の「ちりめん」が入りました。

おおたけ産レモンケーキ

大竹地区でとれた「レモン」の果汁が入った手作りケーキです♪

28日(火)
きつねうどん

大竹の中川製麺さんが製造した「うどん」を味わいましょう！

小いわしの天ぷら

阿多田島でとれた「小いわし」をサクッと揚げた『天ぷら』でいただきます☆

29日(水)
大竹たっぷり冬野菜カレーライス

カレーのルウには、大竹地区の農事組合のみなさんが、給食のために作ってくださっている「大根」がたっぷり！栗谷の「米」で炊いた麦ごはんに、ルウをかけていただきます♪

30日(木)
もぶり

お大師様のおまつりなど、人が集うときには欠かせない、大竹自慢の郷土料理です！

あたたちりめんあえ

阿多田産の「ちりめん」が入った、カルシウムたっぷりの和え物です。

31日(金)
かきフライ

広島の冬の味覚を代表する「かき」！

この日は、玖波地区で養殖された「かき」に、調理員さんが一つ一つ衣をつけて、『フライ』にします☆