

1月 食育だより

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

1月24日～30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう

学校給食は、単なる空腹を満たすだけの昼ごはんではなく、子どもたちが食に関する正しい知識と食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。学校給食の今を知るうえで欠かせない給食の歴史を紐解いてみましょう。

日本の学校給食の歴史

明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供されたことが始まりとされています。

明治22年(1889年)



忠愛小学校は、大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償提供していました。

戦後、子どもたちの栄養を改善しようとアメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から送られた物資を使い給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われた事を記念してこの



日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25年度からは、1月24日から30日の1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和初期～中期



アメリカから寄贈された小麦粉・脱脂粉乳を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で実施され、松山市では昭和21年に道後小学校で開始されました。

昭和中期～後期



昭和29年には、「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。

昭和39年から43年には、脱脂粉乳から牛乳へ切り替わりました。

昭和51年から米飯給食が導入されました。



平成～令和



愛媛県の郷土料理献立

現在は、地域の農産物を知ってもらうために旬の野菜や柑橘類を給食で提供しています。

日本で昔から食べられていた郷土料理や季節ごとの行事食、煮物や、焼き魚など、日本の食文化を伝える役割もあります。

そして、日本以外の国の人々がどのような料理を食べているか知ってもらうために、世界の各国料理を紹介する献立も出ています。



SDGs につながる食育

目標⑪ 住み続けられるまちづくりを

包摂的で安全かつ、強靱で持続可能な都市及び人間居住を実現する。

愛媛県は、穏やかな気候に恵まれ災害が少なく住みやすいところといわれています。豊かな自然に囲まれ、その恵みから生まれる農産物や海産物も豊富です。学校給食では、郷土料理や鯛、ぶり、柑橘類などを多く取り入れ、愛媛や松山の良さを紹介していきたいと思います。

近年、少子化は加速し、子どもたちはどんどん減ってきています。

子どもたちが、地域を愛し、住み続けたいと思える街となるように給食を通して、地域の魅力を発信していけたらと思います。



今月のこんだて紹介

茎わかめのサラダ



【材料】（小学校中学年4人分の量）

乾燥カット茎わかめ	2g
キャベツ	100g
だいこん	80g
冷凍コーン	20g
白切りごま	大さじ1
サラダ油	小さじ1
砂糖	小さじ1
酢	小さじ1
うす口醤油	小さじ1
塩	少々
ごま油	少々

【作り方】

- ① 乾燥カット茎わかめは、水で戻す。
- ② キャベツ、だいこんは、千切りにする。
- ③ ①②冷凍コーンは、それぞれさっとゆでて冷ます。
- ④ Aの調味料を混ぜてドレッシングを作る。
- ⑤ ③にドレッシングをかけてよく混ぜ、最後に白切りごまをふる。