

# 1月給食だより

渋谷区立広尾中学校



## 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、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの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。



全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

### 学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
<p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>

### お正月・小正月（15日）

★8日、初日の給食では、松風焼きを提供します。もち巾着は、油揚げにもちを入れ、パスタでぬってもらい、丁寧に味をしみこませます。  
★15日は小正月といって、年の初めの満月であり、あずきなどを食べて邪気を払う習わしがあります。ぜんざいをいただきます。



### 学校給食週間 24～30日

★24日には「クジラの竜田揚げ」がでます。戦後、栄養価の高い食材として、給食に多く提供されました。  
★「始まりの給食」を参考に提供します。おにぎり・焼き鮭・漬物などが提供され、すいとんもよく提供されていました。

ヒゲを  
展示  
します



### ワンダフル給食

今回は中華料理

リーペリンソースを使って  
本場の味を♪

- ごはん
- 酢豚
- わかめスープ

### 大使館コラボ

★ペルー大使館 シェフ考案  
ペルー共和国ミラフローレス区と渋谷区は昨年の6月に姉妹都市協定を結びました。約15.490km離れています。ゼリーには紫とうもろこしのシロップが使われています。



### 節分献立

ちょっと早めの

★25年の節分は2月2日（日）です。土日をはさむので1月末に給食では行います。今年度も恵方巻を1本1本巻いて手作りしてもらいます。方角は、「西南西」教室から見て図書室の方になります。

# 災害時の「食」を備えましょう くおむすびの日



1995（平成7）年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。震災発生から5年が過ぎた2000年、兵庫県が事務局を務める「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は、食料の重要性や、ボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と決めました\*。

阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとしておくことが大切です。

\*2018（平成30）年8月31日に同協議会は解散し、この取り組みは、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構へ引き継がれています。

## 災害時の食の備え



★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

**そのまま食べられる**

**非常食**

アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

**ローリングストックで備える**

**日常食品**

お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

**外出時の**

**持ち歩き用品**

飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくと安心です。

**1人1日3リットル**

カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。

## 災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせずに済みます。



## 家庭で備蓄リストの作成を！

家族の好みや状況によって必要な物は異なります。家庭で備蓄リストを作成し、必要な物を準備しておきましょう。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品など