

# NEWS FROM LUNCH

令和4年1月号

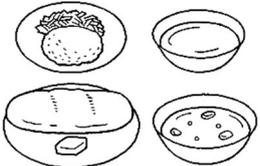
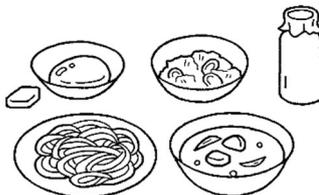
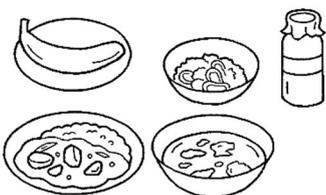
渋谷区立松濤中学校

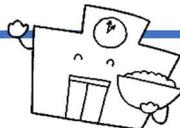
## 学校給食の昔と今



日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子供たちのために、食事を提供されたのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子供たちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食の援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食に感謝する日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることを目的に、毎年全国各地でさまざまな行事が行われます。

<p>昭和22年ごろ</p> <p>LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子供も多かったようです。</p> 	<p>昭和25年ごろ</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われています。</p> 
<p>昭和40年ごろ</p> <p>パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。</p> 	<p>昭和51年ごろ</p> <p>昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。</p> 



### 松濤中学校の給食週間は？

**24日給食週間献立**…給食週間の始まりとして、最初の給食をイメージした献立です。

**25日ガーナメニュー**…スパイシーなトマト味の炊き込みご飯にチキンを添えた「ジョロフライス」をお楽しみに！

**26日リクエスト給食**…みんなのアンケートの中で、人気のあった「ラーメン」と「カップケーキ」を作ります！

**27日ワンダフル給食**…昭和25年ごろ提供されていた「クジラ」を使ったメニューです。

**28日奈良県メニュー**…ほうじ茶で炊き込む「奈良茶飯」と牛乳の入った「飛鳥汁」を作ります。

この1週間の給食で、食事を食べるだけでなく、栄養や食文化などについてみんなが興味をもってくれると嬉しいです！

