



# 食育だより

令和5年1月13日(金)  
八丈町立富士中学校  
No.9 食育リーダー

毎月 **19** 日は、食育の日



## 本年もどうぞよろしく お願い申し上げます



新年を迎え、いよいよ3学期が始まりました。皆さんは、新年の目標をたてましたか?今年も健康に1年を過ごせるよう、バランスの良い食事や適度な運動・睡眠を意識して実践していきましょう。

### 1月の食育目標

### 感謝の気持ちをもって食事をしよう!



### ～全国学校給食週間 1月24日～1月30日～

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割についてみなさんに知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらうことを目的としています。

日本で最初の学校給食は、明治22年(1889年)、現在の山形県鶴岡市にあった市立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子どもたちに無償で食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国で学校給食が実施されるようになりましたが、戦争による食糧不足で中止となりました。

戦後、栄養失調の子どもたちを救うために、世界からの温かい支援で再開されました。再開した日が昭和21年12月24日だったことから、この日を「**学校給食感謝の日**」としましたが冬休みに入ってしまうため、1ヶ月後の1月24日から1週間を「**全国学校給食週間**」とすることが決まりました。

私たちは毎日給食を食べることができ、その種類もご飯やパン、肉、魚、卵に豊富な野菜・果物やデザートなどを食べることでできています。しかし、昔は今のように様々な食材を使った給食ではありませんでした。この期間を通じて、給食の歴史を振り返り、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしましょう。



# ～昔の給食を見てみよう～

明治 22



献立：おにぎり、塩鮭、菜の漬物

昭和 27



献立：コッペパン ミルク(脱脂粉乳)、鯨肉の竜田揚げ、せんきゃべツ、ジャム

昭和 40



献立：ソフトめんのカレーあんかけ、牛乳、甘酢あえ、くだもの(黄桃)、チーズ

昭和 52



献立：カレーライス、牛乳、塩もみ、くだもの(バナナ)、スープ

おいしい給食が食べられるのは、農家の人、酪農家の人、漁師の人、畜産農家の人、食べ物を運ぶ人、栄養士さんや調理員さん、そして働いているお家の人など、多くの方に支えられているおかげです。

**感謝**の気持ちをもって、

食事のあいさつをして、残さず食べるようにしましょう。



## ～学校給食週間の献立内容～

24 火	学校給食週間～給食のはじまり～ 牛乳 ご飯 魚の西京焼き お浸し みそ汁
25 水	学校給食週間～戦後の給食～ 牛乳 コッペパン イチゴジャム くじらのオーロラ煮 キャベツソテー 豆乳コーンスープ
26 木	学校給食週間～高度経済成長期の給食～ 牛乳 スパゲティミートソース 野菜サラダ みかん
27 金	学校給食週間～現在の給食・地産地消～ 牛乳 ご飯 魚の唐揚げ 明日葉のごま和え みそ汁

左の表は、学校給食週間に提供される給食の献立内容です。今回の給食は、給食がはじまった時に提供されていた給食、戦後の給食、高度経済成長期の給食、八丈島で生産したものをういた給食が提供されます。給食の時間を楽しみにしてください。

