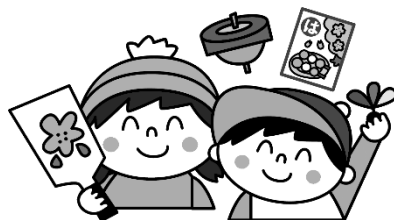


1月給食たより



令和4年度
氷見市立西條中学校



あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、新型コロナウイルス、インフルエンザ、ノロウイルス等の感染予防に努めましょう。



1月の行事 と食べ物

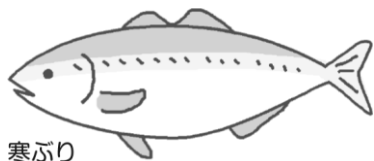


新年の始まりとなる1月には、この1年を無事に過ごせるように、家族の健康や幸せを願って食べられる、様々な行事食があります。

<p>1日～ 正月</p> <p>おせち料理 ・お雑煮</p>  <p>地域や家庭によって内容はさまざまですが、縁起のよい食べ物が使われます。</p>	<p>7日 人日の節句</p> <p>七草がゆ</p>  <p>7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、無病息災を願います。</p>
<p>11日 鏡開き</p> <p>お汁粉</p>  <p>歳神様へお供えていた鏡餅を小さく割り、お汁粉などに入れて食べます。</p>	<p>15日 小正月</p> <p>あずきがゆ</p>  <p>あずきの赤い色には、悪いものを追い払う力があると信じられており、おかゆにして食べます。</p>

「寒」の食べ物

「寒」とは年が明けてから2月の立春までの一年間で一番寒いとされる頃を表す言葉で、前半を二十四節気の「小寒」、後半を「大寒」とよびます。この時期には「寒」と名前の付く、冬の寒さでおいしさの増した食べ物が多く出回ります。これらの食べ物には、冬を元気に過ごすための栄養もたっぷり含まれていて、寒いこの時期にこそ味わいたい食べ物ばかりです。



寒ぶり



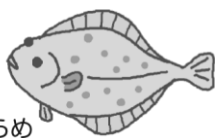
寒だら



寒たまご



凍り豆腐
※昔は寒のころの「寒ざらし」で作られた。



寒びらめ



さば



寒しじみ



寒天



1/24~1/30

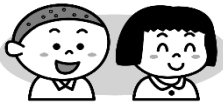
「全国学校給食週間」



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、食事を提供し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きましたが、戦争の影響によって一時中断されてしまいました。

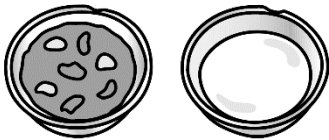
戦争が終わり、今後は、子供たちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24～30日の一週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めること等を目的に、毎年、全国で様々な行事が行われます。



昔の給食を見てみよう！



昭和22年ごろ

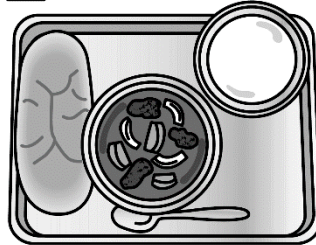


トマトシチュー・ミルク



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、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子供が多かったようです。

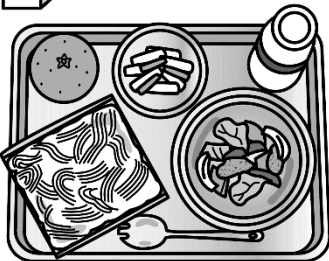
昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

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した。

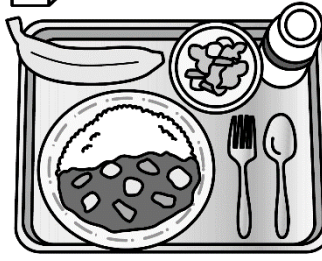
昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年頃からソフトめん（ソフトスパゲッティめん）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。

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

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。