



1月食育だより



**1月24日
～30日**



全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や沿革などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであると言われています。現在の学校給食は栄養バランスがとれているだけでなく、献立を通じて食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができる生きた教材となっています。

おにぎりから始まった学校給食

| 明治22年 (1889年) | 昭和22年 (1947年) | 昭和58年 (1983年) | 現在 (2023年) |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・塩さけ ・菜の漬物 | <ul style="list-style-type: none"> ・ミルク(脱脂粉乳) ・トマトシチュー | <ul style="list-style-type: none"> ・ツイストパン ・牛乳 ・卵とほうれん ・そうのグラタン ・えびのサラダ | <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豆腐のハンバーグ ・あえ物 ・みそ汁 ・みかん |
| <p>学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供したことが始まりです。</p> | | | |

脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



Q. かびを取り除けばもちを食べてもよい？

A. もちに生えたかびは、目に見える部分だけを取り除いても、目に見えないかびが生えている可能性があります。食品にかびが生えてしまったら、食べずに捨てましょう。

本来は、かびが生えないように、適切に保存して食べることが大切です。

