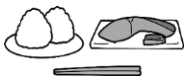
1月 きゅうしょくだより

令和６年１月
呉市学校給食共同献立実施校

新しい年を迎えました。今年も健康に過ごせるように規則正しい食生活を心掛けましょう。

24日からの１週間は『全国学校給食週間』です。家族で学校給食について話をしてみましょう。

学校給食の歴史



明治22年　学校給食のはじまり（約130年前）

山形県の忠愛小学校で経済的に恵まれない児童におにぎりとおかずを昼食として出したのが学校給食の始まりといわれています。

昭和16～20年　戦争で学校給食の危機

戦争による食糧難で学校給食を続けることが難しくなりました。

昭和21年　戦後の学校給食再開

アメリカからの物資援助を受けて，都市部などで戦後はじめて学校給食が作られるようになりました。12月24日に給食物資贈呈式が行われ，その後冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。

昭和22年　呉市で学校給食のはじまり

家にある野菜を持ち寄り，保護者が交代でみそ汁やスープだけを作る給食が始まりました。

昭和25年　完全給食のはじまり（呉市は昭和26年）

パン・ミルク・おかずの完全給食が行われ全国に広まりました。

昭和40年　ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ（呉市は昭和46年）

昭和51年　米飯の導入（呉市は昭和55年）

⋮

現在の給食へ

郷土料理や諸外国の料理を取り入れ，手作りを心掛けたバラエティ豊かな給食になっています。

学校給食の思い出

50歳代

○くじらの竜田揚げと冷凍みかんが大好きでした。給食の時間には音楽が流れていました。冬になると「北風小僧の寒太郎」がよく流れていました。クラスのみんなとワイワイおしゃべりをしながら食べた給食は，学校生活の楽しい思い出の一つになっています。

○揚げパンにチョコクリームがおいしかったのを覚えています。

40歳代

○給食メニューNo.1は「きなこパン」！手も口もきなこまみれになりながら食べるのが最高！残りが出たら必ずおかわりメンバーとしてジャンケンしまくっていました！

○班ごとに机を向かい合わせて食べていました。曜日でパンの日，麺の日，ごはんの日と決まっていました。たまに出るコーヒー牛乳やくじらの竜田揚げは大人気でした。楽しい時間でした。

○毎日メニューを確認して，お気に入りのメニューの日は学校に行くのがいつも以上に楽しみでした。今，子供達それぞれにお気に入りのメニューがあり，給食を楽しみにしている姿を見ると微笑ましく，私までわくわくします。

30歳代

○給食はいつもおいしく，家で作れそうなおかずは母に，「作って作って。」とお願いしていました。今は娘にお願いされますが，なかなか給食のようにうまく作れず四苦八苦しています。以前はなかったメニューもあり，おいしそうだなと献立表をながめています。

○どのメニューもおいしかったなあと思います。材料の欄を見ていた時，にんじんが毎日使われていて驚いたことがありました。牛乳パックが三角錐だったことなどとても懐かしいです。

20歳代

○4時間目が近づくと給食の匂いがして，いつもわくわくしていました。

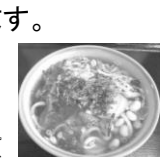
※６年生の保護者や家族の方にアンケートをさせていただき，たくさんの思い出が寄せられました。ご協力ありがとうございました。

１月の献立から

☆ 食べて知ろう！郷土料理 ☆

ワニフライ・・・「ワニ」とは「サメ」のことです。このワニの料理は，広島県の三次や庄原などの山間部で食べられています。

大豆うどん・・・音戸町や江田島市などに伝わる郷土料理です。昔は大豆が大切なたんぱく源でした。



美酒鍋・・・・・・東広島市の郷土料理です。東広島市は，水とおいしいお米と冬の寒さが酒造りに適しています。美酒鍋は，蔵人（酒造りを行う人）のまかない料理でした。

くずかけ・・・尾道市の郷土料理で，鶏肉や根菜を使った，とろみのあるほっこりとやさしい味わいの汁物です。

くずかけ

材料	分量（4人分）
鶏もも肉	80ｇ
油	小さじ１
れんこん	50ｇ
にんじん	50ｇ
ごぼう	50ｇ
里芋	100ｇ
生揚げ	100ｇ
干ししいたけ	2ｇ
板こんにゃく	50ｇ
ちくわ	30ｇ
だし昆布	2.5ｇ
削り節	10ｇ
薄口しょうゆ	大さじ１
酒	小さじ１
でんぷん	大さじ１
水	３カップ

作り方

① 削り節とだし昆布でだしをとる。

② 鶏肉，生揚げは角切り，にんじん，里芋，れんこんはいちょう切り，こんにゃくは短冊切り，ごぼうはささがきにしておく。干ししいたけは，水に戻してせん切りにしておく。また，ちくわは半月切りにしておく。

③ 鍋に油を入れ，②を炒め①を加えて煮る。

④ 野菜が柔らかく煮えたら味を付ける。

⑤ 水で溶いたでんぷんでとろみを付けてできあがり。

人がたくさん集まる時によく作られていた料理だそうです。

参考資料　文部科学省HP，呉の食育指導資料集