9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9.9

給食だより

那覇市立真嘉比小学校



あけましておめでとうございます 本年もよろしくお願い致します



いよいよ今年度も残すところ3か月を切りました。引き続き、おいしく安心・安全な給食作りに留意 していきたいと思いますので、ご協力のほどよろしくお願い致します。さて、1年間の総まとめとなる かっき 3学期は、インフルエンザやノロウイルスが流行する季節のため、健康管理にはより一層の注意が必 要です。寝不足が続いたり食事を抜いたりすると、体調を崩しやすくなりますので、早寝・早起きをし、



朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。 手洗い・うがいも忘れずに!

何かと忙しい朝ですが、家族そろってゆったりとした 気持ちで朝ごはんを食べることで、健全な心と体を育 むことができます。



正月の鏡もち、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏もちやちま きなど、日本の行事食に「もち」や「もち菓子」は欠かせません。 ち菓子 | は手軽に買って食べることもできます。 行事にちなんだ食 文化を大切に受け継いでいきたいですね。



はなびらもち (正月)



ひしもち (ひな祭り)







亥の子もち

(旧暦10月の

主に、東日本では角 もち、西日本では丸 もち、香川県ではあ ん入りの丸もちが 使われます。

桜もち、花見だんご (桜開花のころ)

柏もち、ちまき (端午の節句) (計五夜・十三夜)



月見だんご

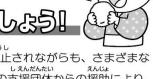






お年玉は、もともと"お金"ではなく"もち"でした。「歳神様」という新年の神様からの贈り物レーフ を供えのメエムラック あた あた しゅうかん らの贈り物として、お供えのもちを子どもに分け与えたことから始まった習慣です。

1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。



明治 22 年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、 きねん がっこうきゅうしょく い ぎ やくわり 学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心 たが もくてき とうじ だいひょうさき こんだく いちれい がっこうきょうじょく れきし しょうかい を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

明治 22年 (1889年)



* ざかな つけもの (おにぎり、焼き魚、漬物)

しりつちゅうあいしょう 山形県の私立忠愛小 学校で、お弁当を持っ

てこられない子どもの しょくじ ていきょう ために食事を提供した ■ のが、日本の学校給食 の始まりとされる。

大正 12年 (1923年)



9月1日に関東大震災 が発生。義援金により きゅうしょく じっし がっこう 給食が実施され、学校 きゅうしょく かち ひろ みと 給食の価値が広く認 められるようになる。

いまうわ ねん せんそう お 昭和20年に戦争が終

わり、子どもたちの栄 ようじょうたい かいぜん 養状態を改善するた

め、この年から支援物

資による学校給食が

全国で開始される。

[五色ごはん、栄養みそ汁]

昭和 17年 (1942年)



(すいとんのみそ汁)

昭和 25年 (1950年)

ねん たいへいようせん 昭和16年に太平洋戦 争が始まると、食料が ふそく ぜんこくてき きゅうしょく 不足し、全国的に給食 が中止され始める。 昭和19年に6大都市 の小学生に特別配給

物資による学校給食 が実施される。

アメリカから寄贈され

た小麦粉で8大都市

の小学生に「パン・ミ

給食が実施される。

トマトシチュー〕

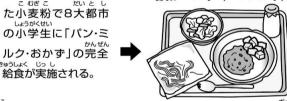
昭和 22 年(1947年)

だつしぶんにゅう



(ミルク (脱脂粉乳)、

昭和 40 年(1965年)



昭和38年に「ソフトめ ん」が登場。また、昭和 39~43年ごろにか だっ しふんにゅう けて、脱脂粉乳から牛 乳へと切り替わる。

[コッペパン、ミルク (脱脂粉乳)、カレーシチュー]

昭和51年(1976年)



米飯(ご飯)が正式に導 こしょ すいはん 入される。当初は炊飯 するための設備が整わ ず、おかずを作る釜でご 飯を炊く施設が多かっ

きゅうにゅう しぉ たまご 〔カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵〕

そして、現在は…

しょくしゅうかん みだ かたよ しょくじ 子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥 せいかつしゅうかんびょう 満や生活習慣病の増加が心配されることから、学 こうきゅうしょく しょく かん ただ ちしき のぞ しょくしゅうかん 校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣

[ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ]

を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生き た教材」としての役割を担っています。

【給食で使用される食材の産地について】

那覇市内の給食で使用される食材の産地は、那覇市教育委員会学校給食課ホームページでご確 認いただけます。

(http://www.city.naha.okinawa.jp/kakuka/kyouikukyuusyoku/osirase/santikouhyou.html) また、出荷状況や天候等により産地の変更があった場合には、真嘉比小学校ホームページの「給 食室からのお知らせ」へ掲載いたします。