



1月 24 日(月)～28 日(金)は学校給食週間です

学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための 1 週間です。

《学校給食週間について》

明治 22 年(1889 年)、山形県鶴岡市私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない児童のために「おにぎりと焼き魚、漬物」の給食を用意したのが、日本の給食の始まりとされています。山形県で始まった給食は、全国に広がっていきましたが、戦争のために中断されました。戦争が終わり、栄養不足の子どもを救うために給食の再開が願われ、1946 年アメリカの LALA(アジア救済公認団体)から給食物資の寄贈を受け、12 月 24 日に物資贈呈式を行い、その日を学校給食感謝の日としました。そして昭和 22 年(1947 年)1 月から給食が再開されました。12 月 24 日は冬休み前のため、一カ月後の 1 月 24 日を含む週を学校給食週間とし、学校給食の意義や役割について知ってもらおうと、いろいろな取り組みを行います。

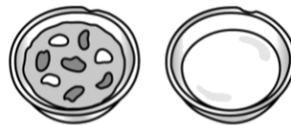
めいじ ねん (1889 年)



や ざかな つけもの
【おにぎり、焼き魚、漬物】

【日本で最初の給食】

しょうわ ねん (1947 年)



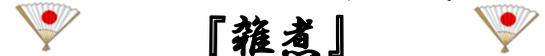
だっしふんにゅう
【ミルク (脱脂粉乳)、
トマトシチュー】

【戦後、再開した頃の給食】

学校給食で、オリンピックの開催地をめぐる！！

今年の給食週間では、冬季オリンピック・パラリンピック開催にちなんで、過去にオリンピックが開催された国や地域の料理が登場します。普段の食事では、なかなか食べる機会のない料理も登場します。詳しい料理の内容については、当日の放送等で紹介します。お楽しみに！

伝えよう日本の味 「雑煮」



雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物と、もちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味つけなどさまざまです。

「おせち料理」

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のことでした。本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穡、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いがこめられています。

