



令和3年1月
甲斐市立玉幡中学校



いよいよ学年最後の学期になります。

世の中はまだ、新型コロナウイルス感染症が落ち着かず、感染予防を引き続き行っていかなくてはなりません。一人一人が感染予防を徹底するのはもちろん、栄養をしっかりとってウイルスに負けない体をつくること、ストレスや疲れをためないことも重要になりますので、食事や生活の管理もしっかり行いましょう。

給食室では今年も、給食を楽しみにしているみなさんの気持ちに答えられるよう調理員さんたちと力を合わせて一生懸命作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



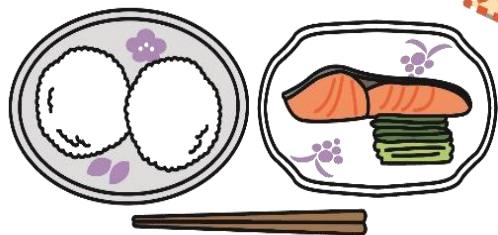
1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなってしまいました。



●明治22年
(1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

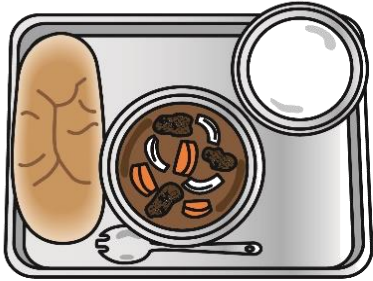
忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間で「全国学校給食週間」とすることが定められました。



● 昭和25年 (1950年)



パン ミルク カレーシチュー

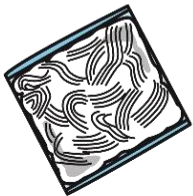


アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。

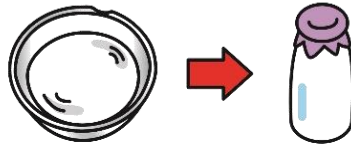
● 昭和38年 (1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

● 昭和39~43年 (1964~1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



● 昭和51年 (1976年)



米飯給食が正式に始まる



社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。



玉幡中学校では、1月21日~27日を給食週間として、

県内・県外の郷土料理を取り入れた献立を考えました。

1月21日・・・大塚にんじん混ぜご飯(大塚にんじん:市川三郷町)・豆腐のつくね焼き
もやしの甘酢あえすまし汁・ブルーベリーヨーグルト

1月22日・・・甲州地どりの混ぜご飯(甲州地どり:県内ブランド鶏)・さわらの味噌漬け焼き
白菜とツナのサラダ・えのきとじゃがいものみそ汁

1月25日・・・ほうとう(山梨県郷土料理)・鶏肉のレモンソースかけ・野菜のあえもの・黒糖蒸しケーキ

1月26日・・・八幡いものそばろあんかけご飯(八幡いも:甲斐市)
麩のみそ汁・マスカットゼリーヨーグルトあえ

1月27日・・・五平餅(長野県)・わかめうどん・ソーセージと野菜のサラダ・りんごゼリー

お楽しみに