



# 給食だより

おうちの方といっしょに読みましょう

令和元年度  
給食週間号  
清水山給食センター



## 学校給食(歴史)クイズ

【1】日本の学校給食はなに時代から始まったのでしょうか？

- ① 明治
- ② 大正
- ③ 昭和

【2】学校給食はどこで始まったのでしょうか？

- ① 兵庫県
- ② 山形県
- ③ 東京都

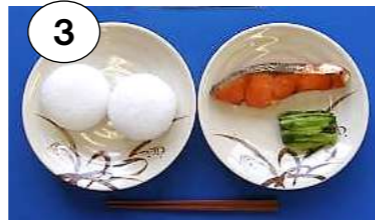
【3】学校給食の最初のメニューはどれでしょうか？



すいとん(こむぎこと水でつくっただんご)のみそ汁



コッペパン、ミルク(だっしふんにゆう)、くじらのたつたあげ、せんきゃべつ、ジャム



おにぎり、しおざけ、つけもの

牛乳の脂肪分を取り除き、粉にしたもの(=だっしふんにゆう)をお湯でといたミルク。

【4】学校給食はなぜ始まったのでしょうか？

- ① 食事マナーを教えるため
- ② 地域の特産物を知らせるため
- ③ 学校にお弁当を持ってこられない子どもたちのため

### \* 1月24日は給食記念日です

学校給食の意義、役割などについて子どもや先生、保護者、地域の方などの理解と関心を高め、学校給食のいっそうの充実発展を図ることを目的として、毎年1月24日～30日までの1週間を全国学校給食週間としています。

学校給食の内容は、時代とともに大きくかわっています。最初のころの目的は子どもたちの栄養補給でしたが、今では栄養バランスのよい食事子どもたちの心身の成長を支え、生涯にわたって健康な生活を送るための自己管理能力を育てる生きた教材としての役割があります。

そのため、地場産物を取り入れたり、食文化やマナー、環境、体によい食べ方などを勉強する時間になっています。給食の歴史を振り返りながら、わたしたちの食生活を見直してみましょう。



## 学校給食の歴史

明治22年

山形県鶴岡町の忠愛小学校で、弁当を持ってこられない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を出した。これが日本で最初の学校給食とされた。

昭和7年

初めて国庫補助により、貧困児童救済のための給食が始まった。

昭和19年

戦争で食料が不足し、給食が中止になった。

昭和21年

ララ(アジア救済公認団体)からミルク、缶詰などの提供の申し出を受けて、翌年から学校給食を再開することになった。これを受けて、12月24日に東京、神奈川、千葉で試験的に給食が再開されたので、学校給食感謝の日と定めた。

昭和25年

ララ、ユニセフ等による給食用物資への感謝の気持ちを表し、学校給食が戦後再発足した意義を考え、その将来への発展を期し、学校給食による教育効果を促進する機運を高める観点から、新たに冬休みと重ならない1月24日を「給食記念日」、24日～30日までの1週間を「学校給食週間」とした。

昭和39年

脱脂粉乳から牛乳へ切りかえがすすんだ。

昭和43年

学習指導要領の改訂によって、小学校の学校給食が「特別活動」の「学級指導」の領域に位置づけられた。

昭和51年

米飯が正式に導入された。

平成17年

食育基本法が成立した。

平成20年

学校給食法が一部改正され、「食に関する指導の全体計画の策定」が加わった。

平成21年

学習指導要領の改訂で総則に、「学校における食育の推進」が加わった。

食べるものがなく、子どもの栄養状態がとても悪く、その頃の小学6年生は今の4年生の体格と同じくらいだった。



### 三田市では

昭和32年

藍小学校で給食開始

昭和44年

脱脂粉乳からビン入り牛乳にかわる

昭和51年

米飯給食を月1回実施

昭和58年

米飯給食を週2回実施

平成2年

アルマイトからポリプロ食器にかわる

平成4年

ふるさと給食事業により三田米、地場野菜導入

平成7年

阪神・淡路大震災に際し、2週間給食を中止し給食センターでおにぎりとおかずの炊き出しを行う。

平成12年

米飯給食を週3回実施

平成18年

米飯給食を週4回実施

平成23年

牛乳ビンが紙パックにかわる

平成25年

ポリプロ食器からABS樹脂食器にかわる

平成26年

ラッピングトラックが始まる

平成27年

和食の日として牛乳の代わりに母子茶を月1回使用

令和2年

ABS樹脂食器からすべてPEN食器にかわる



空腹を満たすための給食から、学校教育活動の一環となった



# 給食週間中の献立



## ふるさと三田のよさを感じてほしい

私たちのふるさと三田には、おいしい農産物があることを知ってほしくて、給食に取り入れています。

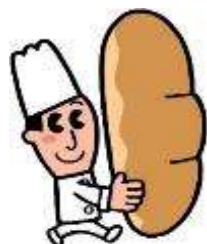


### 1月28日

#### 【三田の味こんだて】 米、れんこん、人参、太ねぎ、三田ポーク

昔から「その土地でとれる食べ物は、気候風土にあっているため、そこに住む人の体によい」といわれています。そのため給食では、三田でとれる季節には三田の農作物を使います。みそにこみうどんには三田特産の太ねぎと人参、三田ポークを使います。特産の太ねぎは、白い茎だけでなく、青い葉も食べられ、煮ると甘みが増します。「極ぶとくん」の名前で売られ、兵庫安心ブランドにもなっています。かきあげのれんこんも三田のものです。

### 1月29日 初登場 母子茶をパンであじわおう



#### 【三田のパン】 母子茶パン

細かくきざんだ母子茶の茶葉だけをまぜこんだパンです。母子茶の香りを楽しみながら味わって食べましょう。



### 1月30日



#### 【三田ふるさと献立】 黒豆ごはん

秋に黒豆の枝豆として味わった黒豆は、乾燥させると黒く丸くなり、1月には黒豆ごはんとして登場します。黒豆ごはんは黒豆の色素で、ほんのり色づきます。寒暖差が大きい三田で育つ黒豆は、丹波と並ぶ品質のよいものができます。



#### 【黒豆クイズ】

黒豆の生産量日本一は北海道ですが、北海道に負けない三田や丹波の黒豆のよさは为什么呢？

(ア) 黒色のこさ (イ) 丸い形 (ウ) 粒の大きさ

## 1月24日 和食のよさを知ろう

#### 【和食の日】

お米を主食に、旬の野菜や魚、発酵食品、食物せんいを多く含む豆類、いも類、きのこ類、海そう類を組み合わせる和食は、油を使わずにできる料理も多いことから、栄養バランスが取りやすく健康的な食事として世界から注目されています。

#### \*三田特産品の母子茶を取り入れるのは

- ・子どもたちのふるさと意識を高めるため
- ・和食への関心を高めるため



## 1月27日 食べ物を通して世界の文化を知ろう

#### 【世界の料理】 韓国



**トック**…中国や韓国では旧暦のお正月をお祝いします。日本の中華街でも春節祭が行われます。韓国ではお正月やお祝いの席で、トックというもちを入れた雑煮を食べます。日本のもちももち米で作りますが、トックはうるち米で作るので、日本のもちほど伸びません。

**ピビンバ**…まぜごはんのことで、ピビンパプといいます。ごはん（パプ）の上に肉や野菜のナムル（あえ物）をのせ、しっかり混ぜ（ピビ）て食べます。

## お知らせ

#### 学校給食展 ～むかしの給食について知ろう～

- 令和2年1月24日（金）～1月30日（木）正午まで
- さんだ市民センター1階ギャラリー  
三田市三田町22-19
- 昔のメニューのレプリカ（表面の写真①～③）、ミルクポット・カップ等を展示しています。また、食べチャオさんだ！絵手紙コンクールに応募された八景中学校区の幼稚園、小・中学校の作品も展示しますので、ぜひお立ち寄りください。



（去年の様子）

学校給食(歴史)クイズの答 【1】① 【2】② 【3】③ 【4】③ 黒豆クイズの答 (ウ)