



### 学校給食週間とは？

学校給食の長い歴史をふり返り、学校給食の意義や役割について理解や関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。  
終戦後昭和21年12月24日に学校給食が始まったことから、この日を「学校給食記念日」としましたが、冬休みに入ってしまうため、1か月後の1月24日を「記念日」とし、この1週間を「学校給食週間」とすることが決まりました。この機会に食べ物に感謝したり、私たちの食生活も見つめ直してみましょう。

### 学校給食の歴史

明治22年

山形県鶴岡町(現 鶴岡市)の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることが出来ない子ども達のために「おにぎり・焼き魚・菜っ葉の漬物」の昼食を出したのが始まりとされている。  
そして、明治40年以降から、広島や秋田、静岡など徐々に日本全国に給食が広がっていく。



1889年(明治22年)  
おにぎり、しおぎ、つけもの

昭和7年

国の補助による学校給食が実施される。  
このころの給食は、貧困児童の救済が目的。



1942年(昭和17年)  
すいとんのみそ汁

昭和19年

戦争が激しさを増してくると、給食どころか家庭でも食べるものに困ようになり、学校給食は中止になった。

昭和21年

文部・厚生・農林の3省が、戦後の新しい学校給食の方針を打ち出す。  
ララ(アジア救済公認団体)物資の脱脂粉乳や缶詰により、12月24日に学校給食が再開される。



1955年(昭和30年)  
コッペパン、牛乳、鱈のフライ、  
サラダ、ジャム

昭和29年

学校給食の目的などを定めた  
"学校給食法"が制定される。

平成17年

食育基本法が制定される。



### 三田の学校給食の歴史

昭和32年

藍小学校で、三田市最初の学校給食が始まる。

昭和44年

脱脂粉乳のミルクから、ビン入り牛乳にかわる。

昭和51年

米飯給食を月1回～2回実施。

昭和58年

ふるさと献立を実施 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"おにぎりと豚汁"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22年

「三田肉を食べちゃオ献立」を、年に3回実施(市の補助事業)する。

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。

(絵手紙コンクールの優秀賞に選ばれた絵手紙を使用)

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。



<開始当初の調理の様子>



<ラッピングトラック>

### 三田の給食はどんな給食？

#### 給食献立の3本柱

健康と安全

食文化の伝承  
ふるさとづくり

献立を  
生きた教材に

- ・不足しがちな食品、栄養素の補給
- ・新鮮で安全な食品の購入
- ・衛生面を考慮した献立の工夫

- ・自然のだし
- ・地場野菜の活用
- ・日本の郷土食
- ・世界の料理

- ・給食の時間だけでなく、学級活動、総合的な学習の時間などで、給食を教材に活用



### 学校給食の役割

学校給食  
開始当時



子どもたちの  
栄養補給  
(昭和21年頃)



人間関係の形成  
マナーの体得  
(昭和29年頃)



食育の「生きた教材」へ  
(平成17年頃)

現在

学校給食開始当時は、あまり食べ物がなく、子どもたちの栄養補給が第1の目的でしたが、時代の変化とともに学校給食の役割も変化してきました。今日の学校給食は、食育の「生きた教材」としての大切な役割も担っています。

お知らせ

### 三田の学校給食展

期間：平成29年1月23日～30日(学校給食週間中)

場所：フラワータウン市民センター

テーマ：「三田の学校給食 今・昔

～ふるさと三田の給食について学ぶ～」

三田市学校給食の始まりの様子や、三田の給食の歴史を紹介していますので、ぜひお立ち寄りください。

# 学校給食週間の献立紹介

24日(火)  
ふるさと三田献立  
ごはん  
すき焼き  
丸干し  
れんこんの甘酢漬け

25日(水)  
世界のパン  
ナン  
チキンカレー  
ツナとポテトのサラダ  
ぽんかん

26日(木)  
三田の郷土料理  
(黒豆ごはん)  
黒豆ごはん  
厚焼卵  
卯の花炒め  
根菜のごま汁

27日(金)  
給食センター探検隊  
リクエスト  
ごはん  
豚肉のうま煮  
やわらかチキンの母子茶焼き  
かつおあえ

30日(月)  
春節祭  
ごはん  
さわらのヤンニョムカンジャンかけ  
ナムル  
トック

24日

## ふるさと三田献立

三田肉を  
食べちゃオ!



すき焼き



三田産太ねぎ  
(極太くん)

三田の気候風土の特徴は、1日の寒暖差にあります。この気候風土が、牛の体を引き締め、肉質をより高めてくれると言われています。

また、太ねぎは寒さが増すと、ぬめりがでて、煮ると甘みがぐぐーんと増して、美味しくなります。



れんこんの甘酢漬けにも三田産のれんこんを使っています。

25日



## 世界のパン

ナンとチキンカレー



ナンは、インドのパンでタンドリーという窯に張り付けるようにして作るわらじ型のパンです。

インドではカレーではなくカリーと言い、小麦粉を使わず、各種のスパイスを混ぜ合わせたスープです。

給食でも、本格カリーに挑戦しています。

ちなみに...

ぽんかんの原産地もインドです。

26日

黒豆ごはん

昼夜の寒暖の差が大きい三田の地形は、丹波と並ぶ良質の黒大豆がとれます。さらに減農薬で作られ、“ひょうご安心ブランド”に指定されています。



## 三田の郷土料理

＜黒豆ごはんの作り方＞

【材料】  
米 4カップ  
黒大豆 1カップ  
塩 小さじ1  
水 4.5カップ

【準備】  
黒豆は、前日に水につけて、充分もどしておく。

【作り方】

- ① 米はといておく。
- ② ①にもどした黒大豆、塩を入れ普通のごはんと同じように炊く。

27日

## 給食センター探検隊リクエスト



給食センター探検隊は、2015年から夏休みに開催しています。普段は入れないセンターの中を見学でき、給食センターの機材を使った調理体験もできます。

この日の献立は、給食センター探検隊のときに作った特別献立です。参加した子たちの「おいしかった! 給食でも食べたい!」という声に応えました。給食センター探検隊は、今年の夏休みも開催予定なので、ぜひ参加してくださいね!



★ 下処理室

野菜の皮をむき、  
汚れを洗い流します。



★ 冷蔵庫・冷凍庫



★ オーブン

やわらかチキンの母子茶焼きを  
並べて、オーブンで焼きました!



★ 配送車 荷台の中にも潜入!!

30日

## 春節祭

春節とは、旧暦のお正月のことです。中国や韓国では、今でも春節として盛大にお祝いをしています。韓国では、この春節の時に韓国のお雑煮「トック」を食べます。日本のおもちは、もち米で作りますが、韓国のおもちは、うるち米で作られています。

韓国の食文化を感じてみてください。

韓国では、春節のことを「ソルラル」というんだよ!

