

食育だより

令和4年1月
岐阜市立華陽小学校

がっこうきゅうしょくしゅうかん 学校給食週間について知ろう

がっこうきゅうしょく めいじじだい やまがたけんつるおかちょう しりつちゅうあいしょうがっこう ひんこんじどう
学校給食は、明治時代に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童
たいしょう むりよう がっこうきゅうしょく ていきよう はじ
を対象に無料で学校給食を提供したことが始まりとされています。その後、
だいにじせかいたいせん ちゅうだん がいこく しえん う さいかい ぜんこく
第二次世界大戦で中断しましたが、外国の支援を受けて再開され、全国に
ひろ げんざい いた はじ ころ こ えいようほきゆうが
広まり、現在に至っています。始まった頃は、子どもたちの栄養補給が
もくてき がっこうきゅうしょく げんざい がっこうきゅうしょく いっかん
目的だった学校給食ですが、現在では、学校教育の一環として、
しょくいく い きょうざい かつよう がっこうきゅうしょく
「食育」の生きた教材として活用されています。そして、学校給食
なが れきし ふ かえ い ぎ やくわり りかい
の長い歴史を振り返りながら、その意義や役割について理解と
かん心 ふかめ もらおう もう 設けられたのが「学校給食週間」です。

1月24日は給食記念日です。



しょうわ ねん がつ か がっこうきゅうしょく さいかい
昭和21年12月24日に学校給食が再開したのでその日
まねんび おおく がっこう ふゆやす
を記念日とするところですが、多くの学校が冬休みに入る
ために1ヶ月後が記念日となっています。

こんねんど ぎ ふ し がっこうきゅうしょくしゅうかん がつ か にち か かん つぎ こんだて じっし
今年度の岐阜市の学校給食週間は、1月24日から28日までの5日間で、次のような献立を実施します。

むかし きゅうしょく し きゅうしょく れきし かんが 昔の給食を知り、給食の歴史を考える

わ くに がっこうきゅうしょく はじ めいじじだい やまがたけんつるおかちょう しりつちゅうあいしょうがっこう ひんこんじどう
我が国での学校給食の始まりとされる、「おにぎり、焼き魚、菜の漬物」を基にした
こんだて だいにじせかいたいせん ちゅうだん しょうわ ねんごろ た もの ふそく きゅうしょく
献立です。第二次世界大戦が始まった昭和16年頃から食べ物が不足し、給食を
つづ げんざい おおく こむぎこ つく すいとん 入れ た みそ汁 で 飢えを
続けられない学校も多くなり、小麦粉で作ったすいとんを入れた味噌汁で飢えを
しのいでいたそうです。給食では焼き魚ではなくイワシの煮つけが出ます。



しよくざい ひ ふるさと食材の日①

ぎふけん きょうどりょうり
岐阜県の郷土料理である「かきま
わし」は混ぜご飯のことで、具を煮た
ものごはんをかきまわして作ることから「かきまわ
し」という名前がついたと言われています。味噌汁に
は岐阜県の食材をたくさん味わえるよう、岐阜県でと
れた大根、にんじん、しめじ、小松菜を使います。



しよくざい ひ ふるさと食材の日②

ぎふけん けんぎょ うつく すがた
アユは岐阜県の県魚で、美しい姿
と良い香りで大切にされており、
ながらがわ うか とも ぜんこくてき ゆうめい
長良川の鵜飼いと共に全国的に有名
です。今年度の給食週間では岐阜市の和食推進
じぎょう しない わしよくりょうりにん こうあん えだまめ
事業で市内の和食料理人さんが考案した「枝豆あ
ん」を、揚げた鮎にかけます。



ゆうこうしまい と し りょうり 友好姉妹都市「イタリア」の料理

なんぼく やまやま つら
イタリアは南北に山々が連なる
ながつがた をしており、各地の気候風
土により食文化が大きく異なります。
しよくぶんか おお こと
北部では水稲や酪農が盛んで、米やバター、クリー
ムなどを利用した料理が多く見られます。南部では
さんぼう うみ かこ ぎんぎょう さか かんきつとう
三方を海に囲まれ、漁業が盛んで、オリーブ、柑橘等
の食材にも恵まれています。



あじ たび いばらきけん 味の旅「茨城県」

いばらきけん かんとう ほん ぜんこくてき
茨城県は、関東が誇る全国屈指の
のうぎょうけん
農業県で、れんこんやごぼう、ねぎなど
いちねん とお おお やまい しゅうかく なか
一年を通して多くの野菜が収穫されます。中でもれ
んこんの作付面積、生産量はともに日本一です。
「煮合い」は、れんこんやごぼうなど、特産品である
しよくざい つく まょうどりょうり
食材で作った郷土料理です。

