

食育だより

令和4年1月
岐阜市立長森中学校

学校給食週間について知ろう

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、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、「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関心を深めてもらおうと設けられたのが「学校給食週間」です。

1月24日は給食記念日です。



昭和21年12月24日に学校給食が再開したのでその日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。

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。

昔の給食を知り、給食の歴史を考える

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。



ふるさと食材の日①

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、具を煮たものと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。



ふるさと食材の日②

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、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。



友好姉妹都市「イタリア」の料理

イタリアは南北に山々が連なる長靴形をしており、各地の気候風土により食文化が大きく異なります。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。



味の旅「茨城県」

茨城県は、関東が誇る全国屈指の農業県で、れんこんやごぼう、ねぎなど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、特産品である食材で作った郷土料理です。

