

全国学校給食週間 : 1月24日～30日

全国学校給食週間とは・・・

学校給食ができるまでにたくさんの人たちが関わっていることや食べ物に感謝の気持ちを持っていただき、また心身ともに健康な生活をおくるための食生活について、より深く考えてもらうための一週間です。この期間中は、色々な取り組みが各市で実施されます。湖南省でも、さまざまなテーマにそった給食をお届けします。

言えていますか？「ありがとう」の気持ち

食事の時のあいさつ「いただきます」「ごちそうさま」には、命ある食べ物をいただくことや、収穫・運搬・調理など食事に関わってくださる多くの人に感謝を込めて言う言葉です。

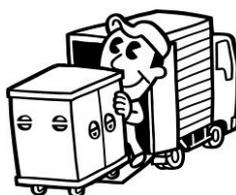


いただきます

私たちは、生きていくために、多くの生き物の『命』をいただいています。「いただきます。」には、「命をいただく」という意味があります。たくさん大切な命を無駄にしないためにも、食べる時は、一口一口よく味わい、最後の一口まで大切にいただきたいですね。

ごちそうさま

食事ができあがるまでには、多くの人たちが関わっています。私たちが食べる食事には、「食材を育てる人」「食材を運ぶ人」「売る人」「料理をする人」など、大勢の人が関わってくださっていて、そのおかげで食事を作ることができます。「馳走」には「走り回る」という意味があり、「ごちそうさま」には「走り回っていろいろなところから食事を準備してくれて、ありがとう。」という意味があります。それぞれ関わった人々の思いに感謝し、食べ物を粗末にしないようにいただきたいですね。



～豊かな学校給食になるまでの道のり～

| | |
|--|---|
| <p>明治22年 (1889年)</p> | <p>★学校給食のはじまり★ 山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない児童のために食事を無償で提供したのが始まり。当時の献立は、おにぎり、焼き鮭、漬物だった。</p>  |
| <p>昭和16～20年 (1941～1945年)</p> | <p>★第二次世界大戦で給食中止★</p> |
| <p>昭和21年 (1946年)</p> | <p>★戦後、給食が再開される★ 戦争の影響で中断されていた給食が、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を利用して、給食が再開される。 給食用物資贈呈式が行われた12月24日が記念日（学校給食感謝の日）となるが、冬休みの関係で、その一ヶ月後の1月24日からの1週間が学校給食週間とされた。（昭和25年度から）</p>  <p>▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク</p>  |
| <p>昭和25年 (1950年)</p>  | <p>★パン・ミルク・おかずの給食★ アメリカ合衆国から小麦粉が送られ、パン・ミルク（脱脂粉乳）・おかずの「完全給食」が実施される。</p>  <p>▲パン、ミルク、カレーシチュー</p> |
| <p>昭和29年 (1954年)</p> | <p>★学校給食法の制定★ 学校給食は、子どもたちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、国の法律として「学校給食法」が制定される。（平成21年に改正）</p> |
| <p>昭和40年 (1965年)</p> | <p>★ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ★ 学校給食用飲料としてミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ切りかえられる。メニューもふえ、ソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）も登場した。</p>  <p>▲ソフトめんミートソース</p> |
| <p>昭和51年 (1976年)</p> | <p>★主食が小麦（パン・めん）から米（ごはん）へ★ お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。</p> |
| <p>現在</p> | <p>★多様な給食献立★ 地元でとれた食材を使った献立や郷土料理など、献立の種類も増え、バラエティ豊かな学校給食が行われている。</p> <div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>学校給食が『生きた教材』として活用してもらえるように、献立内容を工夫しています。</p> </div>  |

郷土料理とは？

郷土料理とは、昔からその地域で食べられていた料理のことです。郷土料理には、地域で作られた食材が使用され、それぞれの地域や風土、気候を生かした昔の人々の知恵がつまっています。



滋賀県の食文化

琵琶湖の恩恵を受け、アメノイオごはん（ピワマスの炊き込みご飯）、エビ豆（スジエビと大豆の煮物）など、びわ湖の固有種を使った独自の郷土料理があります。豊富な水資源による稲作も盛んで、近江米を使い発酵させた鮎寿司などの「湖魚のなれ寿司」は、滋賀県を代表する郷土料理です。

しょいめし

しょうゆを使って炊いた、高島市新旭地域に伝わる伝統料理です。だし汁と調味料で具を煮て、煮上がったら米を入れて炊く「煮立て方式」や「湯立て方式」と呼ばれる、昔ながらの方法で作られてきました。「しょいめし」は祭りの際にも食べられていたことから、「わっしょい」の「しょい」をかけて名付けられたとされています。



赤こんにゃくの煮物

近江八幡市の特産品「赤こんにゃく」を使っています。赤こんにゃくは三二酸化鉄（赤みが強いものはベンガラと呼ばれる。）で赤く染められているので、通常のこんにゃくよりも鉄が豊富です。赤い理由は諸説ありますが、滋賀県の土地に安土城を築いた織田信長が派手好きだったため、地味なこんにゃくを赤く染めたという説、またその織田信長が安土城下で行われていた左義長まつりで赤い長襦袢姿で踊ったことに由来しているという説もあります。



打ち豆汁

かぶや大根、里芋などと一緒に打ち豆を煮て、味噌汁にした料理です。

打ち豆とは、大豆を蒸したり水でもどしたりした後、木づちで一つ一つ潰して乾燥させたもので、雪の多い湖北地域を中心に広がっています。潰した形が花のようなので、花豆とも呼ばれます。蒸した大豆を木づちで潰すことにより、火が早く通ります。寒さの厳しい湖北地域では、冬の貴重なたんぱく源とされていたそうです。

