



給食だより 1月号

東京農業大学稲花小学校
発行日 2019年12月20日
発行人 校長 夏秋啓子
栄養教諭 梅本葉月

令和元年も残すところあとわずかとなりました。年が明けたら、今年度も、あと3か月となります。引き続き、おいしく楽しい給食 時間を子どもたちに届けることができるように、給食スタッフ、教職員 一同努めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、1月も行事にちなんだ様々な献立を提供します。

■□■ 1月8日(水) お正月・人日の節句献立 ■□■

陰暦の1月7日は人日の節句です。「人日」とは五節句(1月7日の人日の節句、3月3日の上巳の節句、5月5日の端午の節句、7月7日の七夕の節句、9月9日の重陽の節句)のうち、最初の節句です。お正月最後のこの日は、七草粥を食べ、その年の豊作と無病息災を願います。

お正月料理として、フルーツきんとん、紅白なます、松風焼きを提供します。お正月料理にこめられた意味を紹介します。

【 きんとん 】……

「金団」は金の団子、金銀財宝や金の布団を意味し、金運を招いて、財運をもたらしますようにという願いがこめられた「商売 繁盛」を願う縁起物です。



【 紅白なます 】……

干切りにした赤色のにんじんと白色の大根を酢で和えた料理です。紅白の水引が連想されることから、お正月の縁起物としておせち料理に添えられます。

【 松風焼き 】……

「松風」は能の「松風」という話に由来しています。昔、平安の時代に在原行平という男性が松風という娘と須磨の浦という場所で恋に落ちました。ところが、行平は都に帰らなくてはならなくなりました。松風は行平がもう帰って来ないと知りながら、須磨の浦の浜辺で一本の松の木を行平だと自分に言い聞かせたそうです。この様子を「松風(待つ風)ばかりで浦さびし」と表現しました。

さて、この「松風焼き」という料理ですが、鶏ひき肉を平らに伸ばした表面にけしの実や青のりで飾る一方、裏(浦)には何もついていなくさみしいものです。そこで、裏(浦)がさびしい＝「松風」と命名されました。ではどうしてお正月にそんなさびしい料理を食べるのでしょうか？それは「裏が無い」＝「かくし事がなく正直な様子」を表すからです。今年一年、悪いことをせず、真っ直ぐに生きていきましょうという意味が込められています。

■□■ 1月10日(金) 鏡開き献立 ■□■

1月11日の鏡開きにちなんで、お汁粉を提供します。鏡開きは、お正月に備えたお餅を食べる日です。「縁を切る」ことを連想するため、お餅は包丁で切らずに、金づちなどで割って分けます。給食では、砕いた上新粉や餅粉を使い、真ん丸に丸めた白玉団子にして提供します。



1月24日～30日 全国学校給食週間

明治22年に山形県鶴岡市の小学校で始まった学校給食。当時は貧しい家庭が多かったので、子供たちの栄養改善を目的に、おにぎりや漬物、焼き魚など、簡単な食事が提供されていました。給食はその後、全国で実施されるようになりましたが、戦時中の食糧不足により、中止せざるをえなくなってしまいました。

戦後、昭和21年12月24日に、支援物資により給食が再開されたことを記念とし、1ヶ月後の1月24日を学校給食記念日、24日からの1週間を「全国学校給食週間」と決めました。こうした給食の歴史をふりかえり、あらためて令和の時代の給食について親子で考えてみましょう。

～学校給食の歴史を振り返ってみよう～ 写真提供元：独立行政法人日本スポーツ振興センター

1月24日から30日までの給食週間は、保護者のみなさんには懐かしい給食メニューが登場します。お子さんの感想を楽しみにしていただいね！

せんぜん
戦前

●明治22年(1889年)



山形県、私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが日本の学校給食の始まりとされています。
最初の給食・・・おにぎり・漬物・焼き魚（1月24日（金）の献立で再現）

たいしょう
大正

●大正12年(1923年)



9月1日、関東大震災が発生。義援金により、給食が実施され、学校給食の価値が、広く認められるようになり、全国に給食が広まりました。当時は、家庭での食事のような献立でした。
当時の献立例・・・混ぜご飯・汁もの

せんご
戦後

●昭和21年12月24日



昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、支援物資による学校給食が再開されました。

せんご
戦後

●昭和25年頃



アメリカから寄贈された小麦で、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施され始めました。たんぱく質が豊富な鯨がよく食べられていました。
当時の献立例・・・パン・脱脂粉乳・くじらの竜田揚げ
(1月28日(火)の献立で再現)

せんご
戦後

●昭和38年～



麺や牛乳が学校給食に登場しました。
当時の献立例・・・ソフト麺・あんかけ・サラダ・果物
(1月30日(木)の献立で再現)

せんご
戦後

●昭和51年～



ご飯が学校給食に登場しました。当初は、炊飯するための設備が整わず、おかずをつくる釜でご飯を炊く施設が主でした。
当時の献立例・・・カレーライス・サラダ・スープ・果物
(1月29日(水)の献立で再現)

げんざい
現在

●令和元年



これまで、栄養不足の改善が目的だった学校給食は食育の一環になりました。食育の観点から、生活習慣病や食生活の乱れ等を改善するための手本となる「生きた教材」としての役割を担っています。地元でとれた食べものや郷土料理が出されています。(1月31日(金)東京都の特産物や郷土料理を提供)