



たのしいまげうしよく

令和4年1月

川島町学校給食センター

給食だより9号

新年あけましておめでとうございます。年末年始は、夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、皆さんはいかがですか。生活リズムや食事のバランスが乱れると体の免疫力が低下しやすくなります。『早寝・早起き・朝ごはん』を心がけ、生活リズムをもとに戻して元気に新年のスタートをきりましょう。

1月の食文化を知ろう

1月は「睦月」ともいいます。親戚や知人が互に行き交って「仲睦まじく」する月から名付けられたそうです。1年の初めの月であり、その年を健康に過ごすための願いが込められたいろいろな行事が行われます。

七草がゆ



せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな(かぶ)、すずしろ(だいこん)の「春の七草」を刻んだおかゆを食べて1年の無病息災をお祈りします。

小正月



昔の暦で、1年で最初の満月の日、小豆がゆや小豆飯を食べます。その年の豊作を祈る行事や、お正月の飾りや書き初めを焼く、どんど焼きなどがよく行われます。






鏡開き



神様にお供えしたもちを下げ、木づちや手で割りほぐし、お汁粉や雑煮にします。とくに鏡もちを食べることを「歯固め」といい、歯が丈夫で長生きできるようにお祈りします。

おせちの種類と込められた思い

季節の変わり目に祝い事をする日を節日と言い、この日に食べる料理のことを「御節供」と呼びます。「おせち」は江戸時代頃から1年の始まりであるお正月に食べるお祝いの料理を指すようになりました。それぞれの料理には、新しい年がよい年となるよう、様々な願いが込められています。

<p>田作り・たたきごぼう</p>  <p>田作りは昔、いわしを田の肥料にしたことから、たたきごぼうは豊作になると飛んでくるといわれる鳥にあやかり、どちらも豊作を願って食べられます。</p>	<p>数の子・さといも・八つ頭</p>  <p>数の子、さといも、八つ頭はどれも卵やいもの数が多いことから、子孫繁栄を願って食べられます。</p>	<p>くろまめ 黒豆</p>  <p>黒には魔除けの力があるとされ、「まめ(元気)に暮らせるように」と願って食べられます。</p>
<p>だてまき 伊達巻き・きんとん</p>  <p>伊達巻きは巻物(書物)に似ているので、知識が増えるように、きんとんはお金持ちになるように願って食べられます。</p>	<p>こぶまき 昆布巻き・くわい・れんこん</p>  <p>昆布巻きは「よろこぶ」、芽が出たくわいは「めでたい」に通じ、れんこんは「先が見通せる」として食べられます。</p>	<p>たい・えび</p>  <p>たいは「めでたい」に通じ、えびは腰が曲がるまで長生きできますようにと願って食べられます。</p>

1月24日～30日は 「全国学校給食週間」



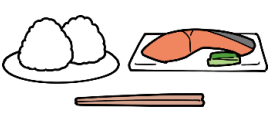

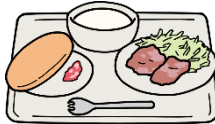

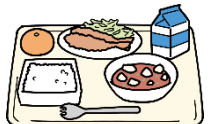
R4.11.3で川島町は50周年!

学校給食の歴史は、明治22年に山形県鶴岡市の忠愛小学校でお弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食（おにぎりと漬け物）を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦により日本中が食料不足になったため、給食は中止になり、多くの子どもたちが栄養失調になりました。

戦後、「ラウ（アジア救済団体）」から脱脂粉乳が寄贈され、東京・神奈川・千葉で、昭和21年12月24日に学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。冬休みと重ならないよう、1ヵ月後の1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」としたのです。

今の日本は、飽食の時代と言われるように食べ物であふれ、食品ロスが問題になっています。食べ物を大切にしているでしょうか？もう一度、自分自身の食生活を振り返ってみましょう。

学校給食の献立の移りかわり

明治 22 年 (1889)	昭和 20 年代 (1945 ~ 54)	昭和 30 年代 (1955 ~ 64)	昭和 40 年代 (1965 ~ 74)	昭和 50・60 年代 (1975 ~ 88)
				
<ul style="list-style-type: none">おにぎり塩鮭漬物	<ul style="list-style-type: none">ミルク（脱脂粉乳）トマトシチュー	<ul style="list-style-type: none">コッペパンミルク（脱脂粉乳）くじらの竜田揚げせんキャベツジャム	<ul style="list-style-type: none">ソフト麺牛乳カレーシチュー甘酢あえチーズ・黄桃缶	<ul style="list-style-type: none">ごはん牛乳ししゃもフライせんキャベツマーボー豆腐みかん

給食のカレーのおはなし

給食不動の人気メニューであるカレーは、終戦後に広まりました。日本の友好国だったインドから、大量のスパイスの提供を受けたのがきっかけといわれています。当時のカレーはご飯ではなく、ソフト麺やコッペパンとの組み合わせだったそうです。脱脂粉乳が多く入っていたため、『カレーシチュー』と呼ばれました。カレーが家庭に普及したのは、給食がきっかけともいわれています。

昭和57年1月22日に全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことにちなみ、1月22日は「カレーの日」と定められています。川島町の給食では28日に冬が旬のほうれん草を使った「スピナッチカレー」が出ます。



※このおたよりは不要になりましたらざつがみ雑紙（紙・布の収集日）として資源化できます。