

全国学校給食週間です。(1月24日～30日)

1月26日(月)

1月24日より30日までは全国学校給食週間です。「1月の献立表」にも全国学校給食週間の特集が組まれていました。日本における学校給食は、明治22年に始まって以来、各地に広がっていきましたが、戦争の影響などによって中断されました。戦後、食糧難による児童・生徒の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和21年6月に米国のLARA(Licensed Agencies for Relief in Asia:アジア救済公認団体)から、給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開(「学校給食実施の普及奨励について」昭和21年12月11日文科、厚生、農林三省次官通達)されました。同年12月24日に、東京都内の小学校でLARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を学校給食感謝の日と決めました。昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない1月24日(土)から1月30日(金)までの1週間を「学校給食週間」としました。(文部科学省HPより)学校や家庭において、「残さず感謝して食べる」ことは生きていく上での基本中の基本です。近年、「食品ロス」が問題になっています。給食を通じてそんなことも指導しています。献立表より戦争で中断されていた学校給食の再開を記念して作られたのが「全国学校給食週間」です。この期間中は、兵庫県・丹波市でとれる特産物や、郷土料理を取り入れた給食を提供します。**★26日(月) かす汁**・・・市島地域の酒蔵でつくられた酒かすを使用しています。**★27日(火) ばち汁**・・・ばちとは、そうめんの端の部分のことを言います。播州地域のそうめんは全国的にも有名です。**★28日(水) 丹波大納言小豆あん**・・・丹波市の特産物である丹波大納言小豆を使用しています。**淡路玉ねぎコロッケ**・・・全国的にも有名な淡路の玉ねぎを使用したコロッケです。**★29日(木) とふめし**・・・丹波篠山市の郷土料理です。鶏団子入りみそ汁・・・兵庫県産の鶏肉を使用した鶏団子が入っています。**岩津ねぎ入り天**・・・朝来市の特産物です。青ねぎと白ねぎの中間種ですべてやわらかく食べられるのが特徴です。**★30日(金) もみじカレー**・・・丹波市内で加工された鹿肉を使用しています。



○給食準備の様子

