



食育だより 1月

★おうちのひとと、よんでください。

令和5年1月27日
宇都宮市立富士見小学校



あけましておめでとうございます。寒い時期ですが、子どもたちは元気に登校しています。今年もよく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休む。健やかな心と体で、すくすく成長して行ってほしいと願っています。

給食室も子どもたちのために、おいしく安全で、食生活の手本としていただけるような給食となるよう努力してまいります。今年もよろしく願いいたします。

一そして未来へ

1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」です

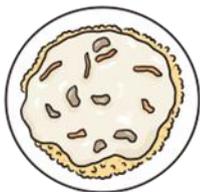
あれから僕たちは何を食べてきたのかな…

平成・令和、給食の歴史

全国学校給食週間



お米の犬凶作



平成5(1993)年は、記録的な冷夏でお米が不足し、海外から緊急輸入しました。食味の違いで敬遠さ

れたタイ米と一緒に国産米を給食に納品してもらえないところもあり、タイ米をおいしく食べてもらえる工夫をしました。

0157事件



平成8(1996)年の、0157による死亡事故をきっかけに

給食の衛生管理が見直されました。それまでは生で使われることがあった野菜も、この後からはしっかり加熱してから出すようになりました。

地場産米の利用拡大



戦前からの旧・食糧管理法が廃止され、平成12(2000)年には米飯給食

への政府助成金もなくなったため、各地で給食に地元でとれたお米を使う動きが急拡大しました。

食育スタート!



平成17(2005)年、栄養教諭制度が始まり、食育基本法も制定されました。

学校教育全体で食育を推進することが明確になり、その「生きた教材」として、健康・栄養面だけでなく郷土料理や行事食など食文化を伝えたり、教科等の学びに生かしたりする献立の工夫も行われています。

食物アレルギー対応



平成24(2012)年12月、給食後、食物アレルギーが原因で亡くなってしまうと

いう痛ましい事故が起こりました。国では食物アレルギー対応指針を策定しました。どの子も安全に、かつ楽しく給食時間を過ごすための取り組みが進められています。

新型コロナ禍

令和2(2020)年3月、感染拡大で全国一斉休校が要請されました。再開後も分散登校などで、しば



らくは簡単に配食できる献立が求められていました。「熟食」の中、電子黒板や動画資料の活用など、楽しく学んで食べられる給食時間にする工夫も続けられています。



もぐもぐだより(食育だより)

宇都宮市教育委員会 令和4年度 第3号



地元でとれたものを無駄なくおいしく食べてoだよ。



日本の食文化～和食の魅力～



日本の伝統的な食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、「新鮮で多様な食材の使用」「健康的な食生活を支える栄養バランス」「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「年中行事との密接な関わり」など、素晴らしい特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。御家庭の食卓でも、「和食」について話題にし、日本の食文化について考えてみてはいかがでしょうか。

学校給食について知ろう！

毎年1月24日～30日の1週間は、文部科学省が定める「全国学校給食週間」です。

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の農業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶために重要な役割を果たしています。この期間中、各学校では、児童生徒が学校給食への関心を高められるよう、献立に郷土料理や海外の料理を取り入れるなど、工夫を凝らした給食を提供します。学校から配布される「献立表」を御覧いただき、ぜひ、お子さんと給食について話をしてください。

小中学校における食育の取組パネル展

【開催期間】令和5年1月24日(火)～30日(月)

午前8時30分～午後7時

(初日は午前10時から、最終日は午後3時まで)

【開催場所】市役所1階 市民ホール

【主な内容】学校給食の歴史、学校給食の調理の様子、宇都宮学と連携を図った食文化の学習の取組みについてなどをパネルで紹介



食育にチャレンジ！

「もったいない残しま^{てん}10！」運動！

食材は10割使い切る！

日本では、まだ食べられるのに捨てられている食べ物(食品ロス)が年間522万トンと推測され、日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと近い量になります。この問題を解消するために、本市では、「もったいない残しま10！」運動に取り組み、食材の使い切りや料理の食べ切りを推進しています。毎日の食事から食品ロスを減らせるよう、御家庭で、できることから取り組んでみましょう。



料理は10割食べ切る！



本市の学校給食レシピを「クックパッド」で発信中。

市教育委員会や学校の食育の取組も随時ブログで紹介しています。

アドレス <https://cookpad.com/kitchen/14312506>

QRコード



<問い合わせ：宇都宮市教育委員会学校健康課 学校食育グループ TEL 632-2760>