

給食だより

1月



新しい年を迎えてそろそろ一か月。寒さが一段と厳しくなり、インフルエンザとコロナが同時に流行していますが、寒さに負けず、栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって元気に乗り切りましょう。さて、1月 24 日から 30 日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会にしましょう。



全国学校給食週間が始まります

学校給食は、1889(明治 22)年に山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の大督寺境内にあった私立忠愛小学校において、生活が苦しい家庭の児童を対象に、無料で学校給食を実施したことから始まりました。しかし、戦争のために学校給食が一時中断され、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。

まず試験的に、昭和 21 年 12 月 24 日に、三都県(東京、神奈川、千葉)で実施することになり、同日に東京都内の小学校でララ(アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体)からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬期休業と重ならない1月 24 日から 30 日までの間を「全国学校給食週間」としました。



本校の給食週間の取組



1月 22 日から 26 日の給食は、全国給食週間の取組として、「特色ある給食」になっています。この5日間は、給食委員会の生徒が一口メモを作り、配膳室横に掲示しています。

～特色ある給食～

- 1月 22 日(月曜日)・・・宮っ子ランチ「黄ぶなにちなんで健康になろう献立」です。
民話の語りにもある「黄ぶな物語」に触れ、健康の意義を考える給食になっています。
- 1月 23 日(火曜日)・・・トマト献立 第2弾 白身魚のニース風(トマト)を作ります。
宇都宮市のブランド農産品であるトマトについて学び、郷土への愛情を育みます。
- 1月 24 日(水曜日)・・・栃木 NO.1 給食です。生産量や購入額の高い食材を使用し、そこにフューチャーして立てた献立です。かみなり汁の由来や宇都宮市がなぜ雷都といわれるのかなど、さらに掘り下げて調べて欲しいという願いが込められています。
- 1月 25 日(木曜日)・・・本校生徒が考案した新しい瑞穂野地域学校園統一献立です。
モロを油淋鶏仕立てにしたり、地元の冬野菜を上手に活用したりと、とても魅力的な献立になっています。
- 1月 26 日(金曜日)・・・昭和の時代にタイムスリップしたかのような給食にしました。どの点が昭和なのか、令和との違い、時代とともに変化していく給食を考える機会としています。



食文化の継承に繋がる献立



令和 5 年 宇都宮市学校健康教育推進計画が見直され、食文化の学習の推進が重点事業として示されました。本校の食文化に関する献立の一部をご紹介します。

【イギリスの郷土料理 シェパードパイ】



手づくりのミートソースの上に、マッシュポテトを載せて！

ミートソースの上にマッシュポテトをのせて、オーブンで焼く簡単な家庭料理ですが、今回は 1 クラス分をバットに入れて、バット毎オーブンで焼いたので、迫力のあるパーティーメニューになりました。切り目も何もないバット毎の配食に、生徒たちは戸惑いながらも、きちんと四角に切り込みを入れ、上手に取り分けてくれました。

【春の七草で、令和 6 年の給食は始まりました】



春の七草キットには、「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」が入っています。これらを細かく刻み下茹でしたものを、「今年一年、無病息災でいられますように」と願いを込め、献立に取り入れました。

【1 月 11 日 給食で鏡開き】



年中行事として、11 日に年神様の力が宿った鏡餅をいただくことでその力を授けてもらい、一年の一家の無病息災を願う鏡開きが行われます。この日に合わせて、給食でも、餅(トック)を入れた雑煮を取り入れました。鰹節でとった出汁に鶏肉と野菜の甘みが加わり、旨味を味わうお雑煮になりました。さらに、栃木県の郷土料理であるモロの煮付け、初日の出をイメージしたハーフみかんと、厳かな給食となりました。

