



# こめっこ

～学校給食だより～



令和6年(2024年)1月号

新しい年を迎えようとしています。令和6年も引き続き、子ども達の健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心な給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



## 新年の無病息災を願う正月行事

～受け継ごう日本の食文化～

**七草がゆ**

胃腸を休める効果あり。

【7日】**人日の節句**

春の七草「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」を入れたおかゆを食べます。

**お汁こ**

一年の幸せと健康を祈願。

【11日】**鏡開き**

お正月に歳神様にお供えし、その力が宿った鏡餅を、お汁粉などにして家族や親しい人々と分け合う行事です。

**小豆がゆ**

小豆の赤色が邪気を払います！

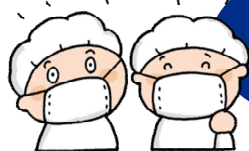
【15日】**小正月**

家族全員で朝食に小豆がゆを食べ、無病息災を願う行事です。正月飾りや書初めを燃やす「とんどさん」も行われます。

## 1月24日～30日は、**全国学校給食週間**！

学校給食は、明治22年(1889年)山形県鶴岡市で始まりました。戦争によって一時中止されながらも、様々な歴史をたどり現在まで続いています。

「全国学校給食週間」は、戦後、外国からの援助により給食が再開されたことを記念して定められ、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。



現在の学校給食は、たくさんの方々のご協力のもと、学校教育のなかで大切な役割を果たしています。この機会に、改めて学校給食の大切さを見直してみましょう。

## 学校給食の始まり

明治 22 年ごろ おにぎり 塩ザケ 漬物	大正 12 年ごろ 五色ごはん 栄養みそ汁	昭和 17 年ごろ すいとんのみそ汁
--------------------------	--------------------------	-----------------------

## 支援物資による学校給食の再開

昭和 22 年ごろ ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和 27 年ごろ コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯉肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム
--------------------------------	---

昭和25年、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

## 学校給食は教育活動に

昭和 40 年ごろ ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃	昭和 51 年ごろ カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵
--	---

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わってきています。

米子市の学校給食では毎年、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「ふるさとの食べ物を使った料理」の募集を行っています。選ばれた料理は1月、2月、3月の給食献立に登場します。

詳しくは  
**こめっこ号外**  
をご覧ください！

今年は**1589点**の応募がありました。たくさんのご応募ありがとうございました。



## ホットライン給食

●日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPでご覧になれます。

