



# こめっこ

～ 学校給食だより～



令和2年(2020年)1月号

学年のまとめとなる3学期が始まります。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ので、よろしくお願いいたします。

## お正月の食文化

新しい年の始まりとなるお正月は、縁起の良い食材を使った料理が食べられます。みなさんのご家庭ではどのようなお正月料理を食べますか？ここではいくつか紹介します。

### お雑煮

神様の力をいただくという  
意味があり、家庭や地域に  
よって具材や味付けも様々  
です。



### おせち料理

家族揃ってお正月を楽しむた  
めに作りおきしておく料理です。  
一年の健康や幸せを願って、  
縁起の良い料理  
を重箱に詰め  
ます。



### 黒豆

まめ(まじめ)に働き、  
まめ(健康)に暮らせるように。



### 伊達巻き

巻物(書物)に見立て、  
知識や教養が身につくように。



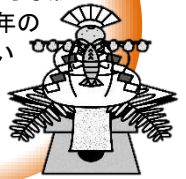
### きんとん

黄金に見立て、金運に  
恵まれますように。



### 鏡もち

昔は、鏡に神様が宿ると  
考えられていました。そこで、  
鏡に似せた丸く平らな形  
のもちを、新しい年の  
幸福や恵みを願い  
神様にお供え  
します。



1月24日から30日は

## 全国学校給食週間

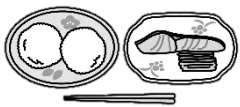
「全国学校給食週間」には毎年、学校給食への理解  
や関心を深めることを目的に全国各地の学校で給食に関する  
様々な行事が行われています。米子市の学校給食では、市内  
小学校4年生～中学校3年生を対象に「ふるさとの食べ物を使  
った料理」の募集を行っており、そこで選ばれた料理が1月の給  
食献立に登場します。選ばれた料理等、詳しくは

**こめっこ号外**をご覧ください！



## 知っているかな？学校給食の歴史

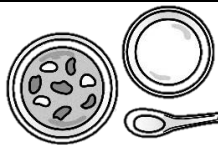
### 明治22(1889)年～



- ・おにぎり
- ・焼き魚・漬物

山形県の小学校でお弁当を持  
ってこれない子ども達のため  
に、食事を提供したのが学校給食  
の始まりとされています。

### 昭和21(1946)年～



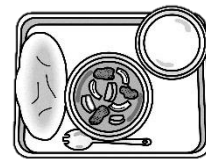
- ・ミルク  
(脱脂粉乳)
- ・みそ汁

戦後、LARA(アジア救済公  
認団体)から寄贈された脱脂粉  
乳・缶詰などの支援物資による学  
校給食が全国で再開されました。

(米子市では昭和22年から再開)

その後、全国へと広がりますが、  
戦争により中止されました。

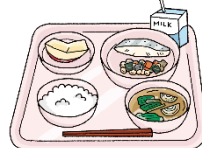
### 昭和25(1950)年～



- ・コッパン
- ・ミルク  
(脱脂粉乳)
- ・カレーシチュー

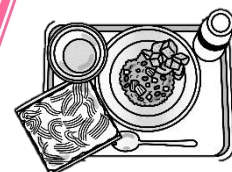
アメリカから寄贈された小麦粉  
を使い、パン・ミルク・おかずがそ  
ろった完全給食が始まりました。

### 現在の給食



現在は、栄養バランスだけ  
でなく、望ましい食習慣や  
食に関する正しい知識、実践する力を身に  
つけるための重要な役割を担っています。

### 昭和38(1963)年～



- ・ソフトめん  
ミートソース
- ・牛乳
- ・フレンチサラダ

牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉  
乳から牛乳へと切り替えが進みま  
した。また、ソフトめんも開発され、  
メニューの幅が広がりました。

●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。

QRコードから  
アクセス!!

