



学校給食・食育だより

1月号 No.514



今月の目標：いろいろな地域のこんだてを知ろう

新しい年を迎えました。1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。神戸市では、毎年兵庫県の特産食材を使った料理を提供しています。南北を海に接し、多様な気候風土を有する兵庫の恵みを味わってください。

1月の給食には、正月献立の「白みそぞうじ・田作り風・くりきんとん」、(特別支援学校は「おいわいじる・にしんのかんろに・くりきんとん」に変更) 兵庫県の郷土料理として「かすじる」「もち麦めん」、新料理の「けい肉の野菜あんかけ」が登場します。また、「ひょうごの魚」学校給食応援事業として、真鯛と味付けのりを給食献立に使用します。

食育ピクトグラム

詳しくは 食育ピクトグラム 農林水産省

1 みんなで楽しく食べよう 	2 朝ごはんを食べよう 	3 バランスよく食べよう 	4 太りすぎないやせすぎない
5 よくかんで食べよう 	6 手を洗おう 	7 災害にそなえよう 	8 食べ残しをなくそう
9 産地を応援しよう 	10 食・農の体験をしよう 	11 和食文化を伝えよう 	12 食育を推進しよう

※食育の代表的な12の取組を抽象化したものです。

<今月の神戸市内産予定>

- ◆神戸市内産米使用
- ◆キャベツ・青ねぎ・みずな・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・にんじんは、こうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用



ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。

神戸市学校給食

放射性物質検査報告

10月24日に検査しました「冷凍液卵」の結果は「検出せず」でした。ご安心ください。



1月24日~30日は
全国学校給食週間です

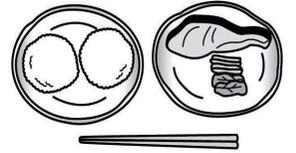
学校給食について知ろう!

学校で食べる給食は、単なる昼食ではなく、栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康によい食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなどを学ぶための教材となるものです。このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食ですが、もともとは、おなかをすかせた子供たちのために、学校で昼食を提供したことが始まりでした。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺お坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた



米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子供たちに食事を用意しました。

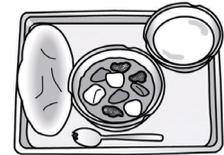
その後、学校給食は子供たちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まりましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子供たちの栄養状態の悪化が心配されたことから、

1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から

給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



昭和25年
「パン・ミルク・おかず」
の完全給食が始まる。

学校給食は教育活動に

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。時代の移り変わりと共に、子供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いきました。現在は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための「生きた教材」としての役割も担っています。



特色ある献立：正月献立