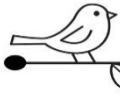


給食だより



平成30年1月号
さいたま市立宮前小学校
校長 玉井 康仁
栄養教諭 秋山 昌代

全国学校給食週間って、何だろう？

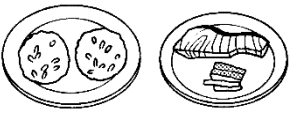
～1月24日から30日は全国学校給食週間です～

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってくることが難しい子どもたちのために給食を提供したことが始まりとされています。その後、戦争のために一時中断されましたが、戦後の食糧難により、子どもたちの栄養状態が悪化したことから、昭和21年12月24日に三都県（東京、千葉、神奈川）で、給食が再開されました。当初、この日を給食記念日としましたが、12月24日は多くの地域で冬休みと重なるため、1か月後の1月24日を給食記念日とし、その日から1週間を全国学校給食週間としました。



栄養補給を第一の目的として始まった給食ですが、時代とともにその役割は変化し、現在では人間関係の形成や望ましい食習慣を身に付けることなどを目的とした給食となっています。

《学校給食のあゆみ》

<p>① 給食のはじめ 山形県の小学校で、おにぎり、塩鮭、漬物などが提供されました。</p> 	<p>② 戦争と給食 太平洋戦争が激しくなると、食料が不足し、メニューは次第に少なくなりました。そして終戦間際には、給食を中止せざるをえなくなりました。栄養不足のため、当時の小学校6年生は、現在の小学校4年生くらいの体格しかなかったそうです。</p>	<p>③ 戦後～現在の給食 昭和20年代後半から、パンが出るようになり、品数も増えていきました。また、給食を通して、洋食に親しむようになりました。経済が豊かになると、脱脂粉乳が牛乳となり、昭和50年頃から、ご飯が出るようになりました。</p>
---	--	--

フランス料理のシェフが宮前小にやってくる！

1月25日（木）に「地元シェフによる学校給食」を行います。これは、さいたま市の食育推進事業の1つで、地元で活躍されているシェフが、地場産物を活用した給食献立を、調理員と一緒に調理して提供することにより、子どもの食への関心を一層高め、学校における食育を推進することを目的としています。

当日は、「パレスホテル大宮」の副料理長 毛塚 智之 氏と、夏休みから打ち合わせを重ねた献立を給食で提供します。また、清水 勇人 さいたま市長が来校し、子どもたちと一緒にシェフ給食を食べる予定です。

【毛塚 智之シェフのプロフィール】

- 1968年 栃木県栃木市生まれ
- 情熱と熱意、そして料理の原点である「おふくろの味」を信念に持ち、ホテルのみならず、出張シェフとしてお客様の自宅で高級フランス料理を提供するなど、食を通じて幅広く活躍中
- 2014年に彩の国優秀技能者「埼玉の名工」受賞

