



食育たびより

1月24日から30日は全国学校給食週間です。学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健やかな成長、発達を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を育みます。

日本の学校給食

日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて毎食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

1月24日～30日 全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



地域や家庭によってかわる正月料理

おせち料理や雑煮などの正月料理は、地域や家庭によって、味つけや使われている材料などが違うことがあります。自分たちがすむ地域の正月料理が、どんなものか調べてみましょう。また、ほかの地域にはどんな正月料理があり、どのような違いがあるのか見てみましょう。

先が見通せる



れんこんは縁起物

れんこんは、断面に六角開いていることから「見通しがよく」ということで、縁起のよい野菜としておせち料理などの祝いごとに使われてきました。



ぶりは出世魚

ぶりは、成長するにつれて名前がかかる出世魚で、地域によっても呼び名が違います。例えば、関東ではワカシ、イナダ、ワラサ、関西ではソバス、ハマチ、メジロなどと呼ばれています。



青空給食

11月24日（金）に錦中学校で「青空給食」をしました。少し風は強かったです。晴れ空のもと、縦割り班で行いました。場所は全班屋上を選び、錦の山々の紅葉を鑑賞しながら少し贅沢な給食時間となりました。

小学校でも20日（月）に行いました。とても楽しく実施することができました。