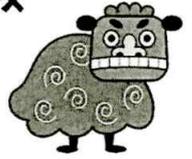


ごはんですわよ!

小手指小学校

食育だより



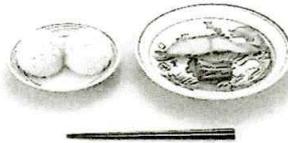
令和6年1月号

今月は学校給食週間があります。調べてみたところ学校給食は先人たちの努力の果てに、今の形が出来上がっていることが分かりました。今月はその歴史を少しだけ紐解いてみたいと思います。

実は2回あった！学校給食の始まり

☆1回目の始まり

学校給食は明治22年、山形県の学校で経済的に恵まれない子供たちにおにぎりや塩鮭、漬物を昼食として出したのが始まりです。



しかし、昭和16年ごろになると、太平洋戦争により給食を続けることが難しくなり、学童疎開も始まったため、一度中止になりました。

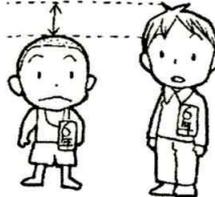
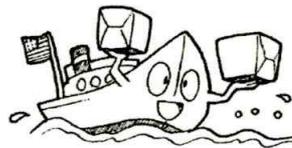


☆2回目の始まり

昭和21年の12月24日、戦後初めての学校給食が作られました。その後、昭和25年にアメリカ合衆国から小麦粉が送られ、パン、脱脂粉乳、おかずのそろった「完全給食」がスタートしました。

冬休みの関係で、1か月後の1月24日から一週間の**学校給食週間**となりました!

●その頃の小学6年生は、今の4年生くらいの体の大きさでした。



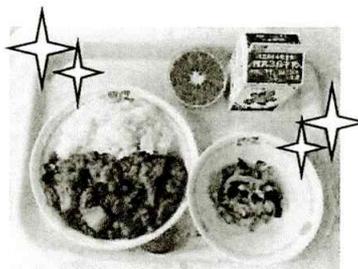
☆その後

昭和26年、アメリカからの給食用物資の援助が期限切れになり、再び学校給食中止の危機にさらされるも、学校給食存続を希望する声が各地で上がり、二度目の中止の危機を乗り越えました。

昭和29年、学校給食は子供たちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになりました。国の法律として「学校給食法」が制定され、さらに昭和40年、学校給食用に脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが始まりました。

☆現在

地元でとれた食材を使用したり、郷土食を取り入れたりした特色ある給食や、世界の料理など、豊かで恵まれた、世界に誇れる学校給食となっています!



栄養教諭日記

作・画

Vol.8「圧」

いまむら



食育●まめ知識

ノロウイルスにご用心!

多くは吐き気や嘔吐、下痢などの症状が見られますが、人によっては症状が軽いため気付かれにくいノロウイルス感染症。この冬の時期に、特に流行しやすい食中毒です。

①食材は確実に加熱

②食事前のていねいな手洗いを
行うことで予防できます。