

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です

明治22年(1889年)、山形県鶴岡町の忠愛小学校で、貧困家庭の児童に無償で提供した昼食が、日本の学校給食の始まりと言われています。学校における無償の昼食提供は、貧困児童の就学率の向上や栄養改善等に効果がみられたため、全国に広がっていきました。

しかし、第二次世界大戦によって日本中が深刻な食糧不足に陥ったことで、多くの学校において給食の提供を続けることが困難となりました。

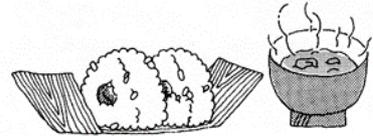
第二次世界大戦が終わると、アメリカ合衆国をはじめとする世界各国からの食糧援助によって、学校給食を再開することが出来るようになりました。このことを記念して制定されたのが「全国学校給食週間」です。

お腹を空かせた子どもたちの救済を目的として始まった学校給食ですが、あらゆる食べ物が身近になった現在においては、その意義や目的も大きく変化しました。

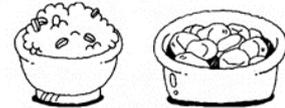
現在では、学校給食を通じて、望ましい食習慣や食事のマナー、協調性等を身に付けること、地元の食材や郷土料理等に触れ、地域への理解や愛着を深めることなども学校給食の目的とされています。

学校給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を与えたのが、学校給食のはじまりです。



昭和7年 学校に来られない子や、体の弱い子を救うために、全国各地で給食が始まりました。



昭和19年 戦争で食べ物が少なくなって米・みそ等の特別配給の学校給食が実施されました。(六大都市)

**昭和21年
12月24日** 外国からおくられたミルクや缶詰で、学校給食が始まりました。



～「食品ロス」について考えよう～

「食品ロス」とは、まだ食べることができているのに捨てられている食品のことを言います。

日本では、1年間に約600万トン(東京ドーム5杯分に匹敵)の食料が捨てられていて、これは、全ての日本人が毎日、お茶碗1杯分のご飯の重さに匹敵する量の食料を捨てている計算になります。

FAO(国際連合食糧農業機関)の報告によると、世界では1年間に約13億トンもの食料が廃棄されていて、この量は、世界中で生産されている全ての食料の約3分の1に相当すると言われています。

現在、地球上には約77億の人々が生活していますが、約9人に1人が十分な量の食べ物を口にすることができずに栄養不足で苦しんでいると言われています。しかしその一方で、多くの食品ロスを出している人たちもいるのです。少しでも食品ロスを減らすために、何ができるか考え、実践していくことが大切です。

【食品ロスを減らすための工夫】

☆計画的に食品を買う

- ・家の冷蔵庫や食品庫に入っているものを常に把握し、必要以上に買わないようにする。
- ・食べきれないうちに期限切れになりそうな食品は、お買い得だからといって大容量のものを買わない。

☆なるべく消費(賞味)期限の早いものを購入する

☆食べきれない量の料理を作らない、注文しない

☆過剰な除去をやめる

- ・野菜の皮などを、必要以上に厚くむかない。
- ・傷んだ部分を除去することにならないよう、野菜や果物は新鮮なうちに使う。

まだ捨てないで

