給食だより（9号）

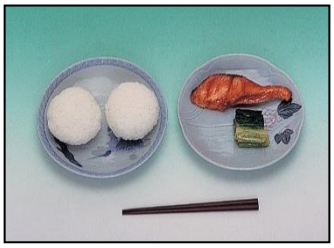
2024 年 1 月
さいたま市立大宮国際中等教育学校

1 月 24 日～30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食の発祥は、明治 22 年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供された昼食と言われています。

その後、学校給食は第二次世界大戦の影響で中断を余儀なくされましたが、戦後、アメリカなどからの支援物資（脱脂粉乳や小麦粉など）により学校給食が再開されました。これを記念して設けられたのが「全国学校給食週間」です。

学校給食は、時代の流れとともに内容や役割が大きく変化してきました。現在の学校給食は、季節の食材や行事食、郷土料理などを取り入れることや、学校給食そのものが子どもたちの心身を健やかに育むための「生きた教材」となるものであることなどが求められています。

《明治 22 年頃》



【おにぎり・塩鮭・漬け物】

《昭和 22 年頃》

【脱脂粉乳・トマトシチュー】

《昭和 27 年頃》

【脱脂粉乳・コッペパン
鯨の立田揚げ・せんキャベツ】

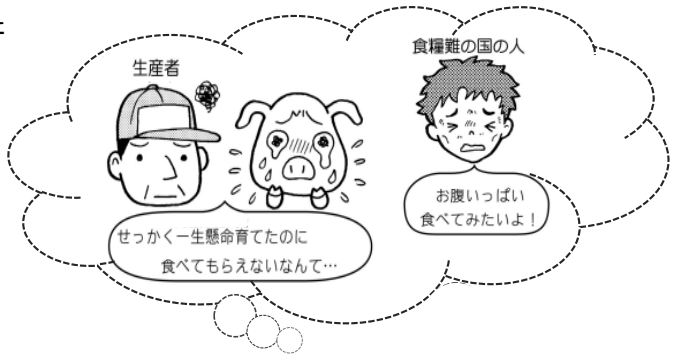
《昭和 39 年頃》

【脱脂粉乳・揚げパン・おでん】

食べ物を“ごみ“にしていませんか？

私たちは食べ物のおかげで生きていくことができますが、その食べ物が私たちの口に入るまでには、生産者をはじめ、多くの人が関わっています。

また、肉や魚などの動物たちも私たちの食べ物となっています。この機会に改めて、食べ物の大切さを考えてみましょう。



食べ物を無駄にしないためにできること

☆残さない

自分が食べられる量を把握し、適正な量を注文するなどして、食べ残しをしないようにしましょう。

☆買いすぎない

買い物前に自宅にある在庫を確認し、同じ物を買わないようにしましょう。また、安いからと言って必要以上に買わないようにしましょう。

☆作りすぎない

料理を作る時は、食べる人や人数に見合った量を作りましょう。

☆使える部分はなるべく使う

野菜や果物の皮などの中には、一般的には捨てられがちでも、実際には食べる事ができるものもあります。そういったものは捨てずに活用しましょう。