



# 給食だより

令和5年1月

河口湖南中学校組合立

河口湖南中学校

本年もよろしくお願いいたします。新しい年を迎え、三学期もスタートしました。寒さの厳しい季節のため、健康管理にはより一層の注意が必要です。早寝・早起き・朝ごはん、こまめな手洗いで元気に過ごしましょう。**お知らせ★R4年度山梨県学校給食大会で学校給食優良学校として表彰されました。★**

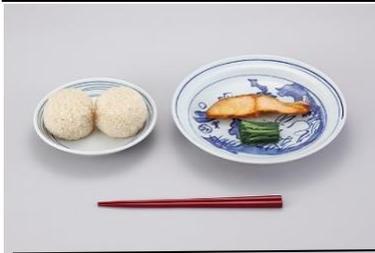
1月24日から30日は



## 全国学校給食週間

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を深めるための週間です。湖南中学校では、献立表でお知らせしたように、地産地消 やまなしの食巡りをします。

### 学校給食の歴史



明治22(1889)年、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことがはじまりです。僧侶が一軒ずつ家を回って、お経を唱えることで頂いたお米やお金で用意したものでした。徐々に広まりを見せていった学校給食でしたが、戦争による食料不足によって中止せざるを得なくなってしまいます。

←【おにぎり、さけの塩焼き、お漬物】

戦後、食糧難のため児童の栄養状態が悪化し、国民の要望が高まったことで再開されます。昭和29(1954)年には「学校給食法」が成立し、法的に実施体制が整いました。アメリカから小麦の援助を受けて、完全給食が行われるようになりました。

【大きなコッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、おかず】→



【昭和40(1965)年頃】

← ミルク(脱脂粉乳)から牛乳に切り替わり、うどんとスパゲティの中間のようなソフト麺が登場するようになりました。

→ 米飯給食が導入され、メニューの幅が広がりました。湖南中の完全給食が始まったのは、昭和32年2月6日です。



【昭和45(1970)年頃】

### これからの学校給食

平成元(1989)年、学校給食は「特別活動」の中の「学級活動」に位置づけられました。食育を意識し、郷土料理、行事食、世界各国の料理なども提供されています。地産地消が推進され、山梨県産の食材を取り入れた献立作りにも励んでいます。



#### 【BOOK 給食】

物語に登場するメニューを再現した  
図書×給食コラボメニュー



#### 【コツコツ給食】

毎月8がつく日に骨や歯を強くする栄養が多い食材や、噛み応えのある食材を使用したコツコツ給食を実施しています。

## 給食指導 目 標

# 食文化や郷土料理を知ろう

山梨県では、県内で受け継がれる郷土料理のうち、特に次世代への継承に取り組んでいく郷土食、行事食、加工食品、ブランド食 176品目(167品目+追加9品目)を「やまなしの食」として認定しました。このうち代表的な 47 品目が「特選やまなしの食」として選定されました。湖南中でも5月より「やまなしの食」として、山梨の食文化を伝えてきました。写真とともに振り返ってみましょう。

## やまなしの食

### 郷土食

6月【カツ丼】

山梨のカツ丼はご飯の上に千キャベツととんかつを乗せます。地域によって、煮カツ丼と区別します。



10月【あけぼの大豆】

身延町で栽培されている大粒で糖度の高い極上の大豆。通常の1.6倍の大きさです。



12月【おつけだんご】

地元の旬の野菜と小麦粉で作った団子を煮干しのだしで煮ます。大月市の家庭によって、味付けが違うそうです。



7月【吉田のうどん】

富士吉田市の冷涼な気候と火山灰土の地質により粉物の食文化があります。

R5.1月【大塚にんじん】

R5.2月【ゆば料理】 R5.3月【みみ】の予定



11月・1月  
【ほうとう】



昔から伝わっている郷土食は、地域の気候や風土に合ったもので、昔の人の知恵の結晶ともいえる素晴らしいものです。どうして「ほうとう」は、山梨県の郷土食なのでしょう。山梨県は、ほとんどが山地であったために米作りが難しく、主食として米の代わりに収穫した小麦粉を食べていました。中でも小麦粉を水で溶いて平たく延ばして麺にし、地域でとれる野菜を入れて味噌で煮込んだ「ほうとう」は、長い間伝えられてきました。大切に食べていきたいですね。

### ブランド食

5月【富沢のこわめし】

南部町(旧富沢町)は雨量が多く、たけのこのアクが少なく柔らかいです。



9月【青春のトマト焼きそば】

県内で最大のトマトの収穫量を誇る中央市の新たな名物として2007年に誕生しました。



11月【与一汁】

旧豊富村の村おこしで誕生したすいとんの様な料理です。豊富地区一帯を統治したとされる弓の名手「浅利与一」にちなんで名づけられました。



### 行事食

7月【じゃがいもとひじきの煮物】

富士山の山開きのお祝いに登山の安全を願い、もてなす料理です。

