

給食だより

令和7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。寒さの厳しい季節になるため、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。

1月24日から30日は全国学校給食週間です





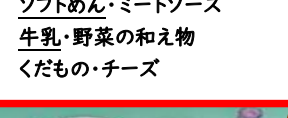
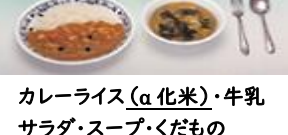


学校給食の歴史を振り返ってみましょう



第2次世界大戦後、日本は食糧不足になり、子どもたちもおなかをすかせていました。こうした中、世界各国から支援物資が届けられ、戦争によって中断されていた学校給食が再開されました。今は豊かになった日本ですが、当時の気持ちを忘れないために設けられ、これを記念して行われる行事が『全国学校給食週間』です。

History of school lunches

 おにぎり・さけの塩焼き・つけ物	明治22年 学校給食のはじまり 山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を出したのがはじまりです。
 トマトシチュー・脱脂粉乳ミルク	昭和22年 戦後の学校給食の再開 アメリカなどから物資援助があり、給食が再開されました。ミルクにシチューやみそ汁などのおかずが一品つくだけでした。ミルクは脱脂粉乳をお湯で溶いたもので、嫌いな子どもも多かったようです。
 コッペパン・ミルク・クジラの竜田揚げ・キャベツ	昭和25年頃～ 完全給食のはじまり(湖南中の完全給食は昭和32年2月6日から) アメリカから小麦の援助を受けて、パン・ミルク・おかずの完全給食がおこなわれるようになりました。パンは大きなコッペパンでした。今ではめずらしいクジラ肉が、当時は豚肉より安かったので給食に登場しました。
 ソフトめん・ミートソース 牛乳・野菜の和え物 くだもの・チーズ	昭和40年～45年頃 ミルク(脱脂粉乳)から牛乳へ 脱脂粉乳から牛乳に切りかわり、うどんとスパゲティの中間のようなソフトめんが登場するようになりました。
 カレーライス(α化米)・牛乳 サラダ・スープ・くだもの	昭和45年～50年頃 米飯給食のはじまり パンだけだった給食にアルファー化米が出るようになり、カレーライス、昔も今も人気のメニューです。
 Xmas お楽しみ給食	現在 世界に誇れる学校給食 地場産物や郷土食、行事食、世界の料理などバラエティに富んだ給食が実施され、学校の食育を進める上で重要な役割を果たしています。楽しく食べられるような工夫や栄養のバランスを考えています。

「学校給食法」が昭和29年に制定され、学校給食は教育活動として実施されています。平成20年6月には「学校における食育の推進」が新たに規定されました。学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として各教科等でも活用されています。給食時間では、準備から片付けまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けています。



図書館とコラボ BOOK 給食



まごわやさしい給食

給食指導 目 標

山梨県の地場産物や郷土食を知ろう

私たちの住んでいる山梨県にはおいしい食材がたくさんあります。住んでいる地域でとれた食材を地場産物といい、運ぶのに時間がかからないので、新鮮で栄養価も高いです。季節によって収穫できる食材は様々ですが、その食材を使って料理をすることで、郷土食が生まれました。地域の食材や郷土食を知り、食について考え、味わってみましょう。

峡北地域(きょうほくちいき)
 ハケ岳・・・牛乳, ヨーグルト等
 韮崎市・・・甲州小梅, 馬刺し等
 北杜市・・・梨北米, 武川米, 小麦粉,
 トマト, レタス, きゅうり等
 (明野町・・・明野金時いも, 大根等)
 (白州町・・・大豆, 豆乳, 納豆等)
 南アルプス・・・桃, さくらんぼ, キウイ,
 ぶどう, トマト, きゅうり等

峡中地域(きょうちゅうちいき)
 中央市豊富・・・とうもろこし, なす等
 甲府市・・・甲州地どり, 甲州みそ等
 甲府市中道・・・富士桜ポーク, 豚肉,
 きゅうり, なす, トマト等
 甲斐市・・・甲州ワインビーフ, きくらげ
 梅, やはたいも, きゅうり, レタス

峡南地域(きょうなんちいき)
 市川三郷町・・・大塚にんじん等
 富士川町・・・ゆず等
 早川町・・・なめこ等
 身延町・・・ゆば, あげぼの大豆等
 南部町・・・茶等

峡東地域(きょうとうちいき) 甲州市・山梨市・笛吹市
 いちご・さくらんぼ・桃・ぶどう・りんご・柿等季節の果物やジャム,
 ジュース, ワイン, 枯露柿, こんにゃく, 甲州小梅, そば, うらじろまん
 じゅう, ワイン豚, 甲州地どり, にじます, 甲斐サーモン, ほうれんそ
 う, 小松菜, きゅうり, なす, キャベツ, 大根, じゃがいも, 舞茸やきくら
 げ等



郡内地域(ぐんないちいき)
 大月市・・・おつけ団子等 都留市・・・水かけ菜 道志村・・・クレソン
 富士北麓地域・・・牛乳, ヨーグルト, 信玄鶏, 麺, 吉田のうどん,
 鳴沢菜, レタス, キャベツ, ブロッコリー, トマト, きゅうり, 夕顔,
 ブルーベリー, いちご, 椎茸, きくらげ等

山梨県の80%が森林で米作りができる土地が少ないため、麦を使った粉食文化が發展しました。山梨県といえば『ほうとう』、『吉田のうどん』が有名ですね。海がないけどマグロ等のお寿司が大好きな山梨県民が多い、海魚の食文化があります。静岡県から富士山の西麓を通り、甲府に馬や舟で運んだそうです。(調べてみてね。)

やまなしの食巡り～

1月24日から30日まで学校給食週間。
 やまなしの食材は献立表と盛り付け表も見てね。

「やまなしの郷土食」クイズ BOOK はこちら
 →答えてみてね。



「やまなしの食」データベースはこちら→
 スクロールして見てね。

