

# 給食だより

2013年 1月 向島中学校

## 全国学校給食週間

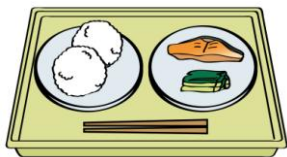
1月24~30日

戦争により中断していた学校給食が、昭和21年12月24日に再開したことを記念して始まった週間です（冬休みの関係で、1ヶ月繰り下げて1月24~30日が学校給食週間とされています）。

この機会に、学校給食の意義や役割について考えたり、今と昔の給食を比べたりして、給食のすばらしさを見直しましょう。

### 学校給食の歴史を見てみよう！

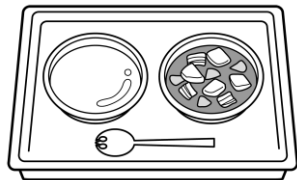
#### 明治22年→学校給食の始まり



山形県鶴岡市で、昼食を持ってこることができない子ども達に、おにぎりと焼き魚と漬け物を用意したのが、学校給食の始まりです。

#### 昭和21年→戦後、学校給食再開

戦後の食料難の中、栄養不足の子ども達を救うために東京・神奈川・千葉の学校で試験的に給食が再開しました。その翌年、外国から贈られた食料品（脱脂粉乳など）で、全国の約300万人に学校給食が実施されました。



#### 昭和51年→米飯が導入



学校給食の主食は、パンやめん類が中心でしたが、この年から正式に米飯が給食に導入されるようになりました。

#### 現在・・・

食材や料理のバリエーションが豊富で、節分など行事の料理や日本各地の郷土料理があったり、世界各地の料理を取り入れたりしています。また、給食を生きた教材として、食育も進められています。



# 知ってるかな？東京の「郷土料理」

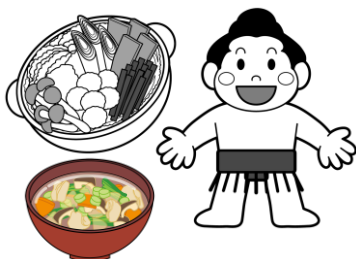
郷土料理とは、その土地でとれた食材を使っていて、その地域の気候や生活に合った料理です。昔の人達の知恵がたくさんつまったものといえます。

北海道の鮭のチャンチャン焼き、沖縄のゴーヤチャンプルー、千葉のさんが焼きなど、日本各地には、様々な郷土料理がありますが、もちろん東京にもあります。



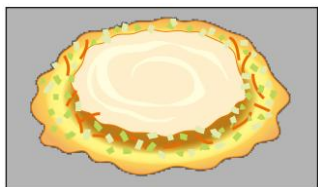
## 深川めし

昔、深川地区（今の江東区）一帯は海で、アサリがたくさんとれました。それを漁師達がみそ汁にむき身にして入れ、ごはんにかけて食べたのが始まりです。



## ちゃんこ料理

一般的には「ちゃんこ」というとちゃんこ鍋を指すことが多いですが、元々は、力士の食事全般を「ちゃんこ」といいます。



## もんじゃ焼き

下町の駄菓子屋で子ども達が鉄板に水溶性小麦粉で字を書きながら食べた「文字焼き」が「もんじゃ焼き」になりました。



## 柳川鍋

ドジョウをささがきごぼうと一緒に煮て、卵でとじた料理です。ドジョウは、高価なうなぎに引けを取らない栄養価があるとして、江戸の庶民に親しまれてきました。

この他にも、佃煮などもあります。東京だけでなく、他の都道府県の郷土料理を調べてみたらその地域の特徴が見えてくるかもしれませんね。