

らんちたいむ

令和6年度1月号
大津市教育委員会



感謝して食べよう



大津市食育推進キャラクター
“おぜんちゃん”

新しい年を迎え、新学期が始まりました。1月は、学校給食週間があります。
学校給食週間は、学校給食についての理解を深め、食べ物の命や、給食を作る
人達に感謝する目的があります。期間中は、次のような内容で特別献立を実施します。

大津市学校給食週間 1月20日(月)～24日(金)

今年度のテーマ

感謝して食べよう ～発酵食品について知ろう～

私たちの目には見えない微生物の働きで作られるのが、発酵食品です。発酵させることで、
うま味や風味が加わったり、保存性がよくなったりします。
また、おなかの調子を整えるなど体によい働きをしてくれます。

発酵食品

「**塩こうじ**」は、米こうじと塩、水だけで作る発酵調味料です。食材のうま味を引き出し、料理をよりおいしく仕上げてくれます。

「**納豆**」は煮る、蒸すなどして柔らかくした大豆に納豆菌を加えて発酵させたものです。独特な粘りは、「ナットウキナーゼ」という酵素によるものです。



発酵の働き～パン～

「**パン**」は、イーストによる発酵の働きでふくらみ、香りよく焼きあがります。一般的なパンは、小麦粉、砂糖、塩、バター、イーストなどを水でこねて生地を作り、30～40℃で発酵させ、形を整えて焼いて作ります。

給食のパンは、滋賀県で収穫された小麦を100%使用しています。また、おかずと一緒に食べるため、甘さ、塩分を控えています。



近江牛を味わおう

地元食材である近江牛は、きめ細かいなめらかな肉質と甘い脂があり、香り高く、味が良いのが特徴です。



発酵食品である「**酢**」をはるさめの甘酢あえに、「**しょうゆ**」を近江牛肉じゃがに使用しています。



滋賀の産物を食べようデー

毎月1回実施しているテーマ献立で、滋賀県でとれた食材や郷土料理を取り入れています。今回は、「近江米」と「すごもろこ」を使っています。また、甲賀市水口町の特産物の「かんぴょう」、滋賀県湖北地方の特産物である「打ち豆」を使った「打ち豆汁」も取り入れています。

発酵食品の「**酒かす**」「**みそ**」「**キムチ**」も使用しています。



おすすめカレー・残さず食べようデー

毎月1回、各小中学校の1校にカレーの具材や調味料を考えてもらっています。1月は、仰木小学校の皆さんが考えてくれた、おすすめカレーです。

カレーの日には、発酵食品の「**のむヨーグルト**」が毎回セットで登場します。ヨーグルトは、牛乳にビフィズス菌や乳酸菌を加えて発酵させた食品です。



給食の歴史&献立の変遷

★学校給食の起源は、明治22（1889）年にさかのぼります。山形県の大督寺（だいとくじ）というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。



★その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

★戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。

★昭和21（1946）年12月24日に、アメリカのLARA（うら）（アジア救援公認団体）から送られてきた物資の贈呈式が行われ、「学校給食感謝の日」としました。



★昭和22（1947）年1月には、LARA（うら）から贈られた物資を使い、給食が再開しました。

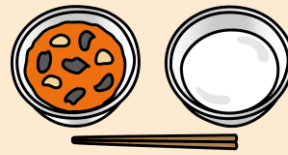
★「給食感謝の日」の12月24日は冬休みと重なるため、昭和25（1950）年度からは、1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。



★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17（2005）年に「食育基本法」が成立しました。平成20（2008）年には、学校における食育の推進を図る観点から、「学校給食法」が大幅に改正されました。
【平成21（2009）年4月1日施行】

昭和 22 年ごろの給食

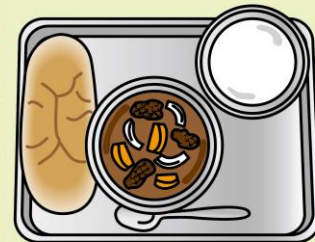


トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



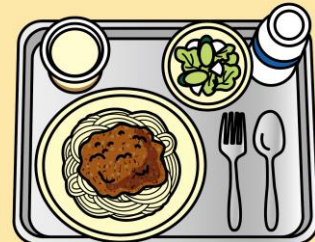
昭和 25 年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

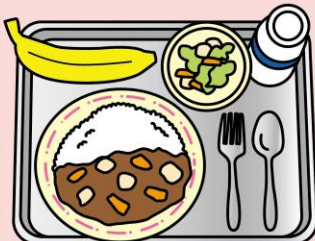
昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳は牛乳へと切り替わりました。

昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

主食はパンが中心でしたが、昭和51（1976）年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。

学校給食の提供には、生産者、栄養士、調理員だけでなく、運転手、学校の配膳員など、色々な人達が関わっています。「いただきます」や「ごちそうさま」の食事のあいさつをきちんとするとともに、給食に関わっているたくさんの人達に感謝の気持ちをもって給食をいただきましょう。

