

# ぱくぱくだより

2023年 1月号

新潟市立万代長嶺小学校

お子さんと一緒にお読みください

本格的な寒さになってきました。ことしはコロナウイルスだけでなく、インフルエンザもはやってきています。そして、ノロウイルス(感染性胃腸炎)もはやる季節です。食事、運動、睡眠に気をつけて、元気に過ごしましょう。

## 学校給食の歴史

～1月23日～27日は給食週間です



### 《学校給食の歴史》

明治 22 年 (1889 年) やまがたけんつるおかし ちゅうあいしょうがっこう べんとう も 山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることができない子ども

たちのために、おにぎりとおかずの昼食を出したのが給食の始まりです。

昭和 7 年 (1932 年) まず 貧しくて学校に来ることができない子や、体の弱い子を救うために、全国

各地で学校給食が始められました。

昭和 19 年 (1944 年) 戦争で食べ物なくなり、給食が中止されるところがたくさん出てきました。

昭和 21 年 12 月 24 日

(1946 年)

戦争が終わり、食べるものがなくて困っている子どもたちを救うために、外

国から送られてきた脱脂粉乳(スキムミルク)や缶詰で、再び学校給食

が始められました。

新潟市では昭和 22 年 1 月 20 日から給食が再開されました。真冬の新潟では給食に使えるような材料は乏しく、外国からもらった鮭の缶詰と、新潟の大根で汁を作り、子どもたちに食べさせたということです。

# 感謝の気持ちを忘れずに



戦争が終わって77年がたち、日本が食糧不足で苦しんだこと、外国から食べ物を援助してもらったことは、遠い昔のようになってしまいました。

戦後に再開された学校給食は、子どもたちに栄養を与えることが目的でしたが、現在の給食の目的は「健康に過ごすための食事の仕方を学び、楽しく会食すること」となっています。

現在の日本では食べ物が不足して、飢えに苦しむことはありません。

● 日本は、約522万トン（令和2年度）の「食べられるもの」をゴミとして捨てています。

この量は、日本で全員が毎日お茶碗1杯分の食べ物をゴミにしていることになります。

● もしも、日本で捨てている食べ物が飢餓で苦しむ国にあったなら、世界中の餓死者はいなくなるといわれています。

☆ **食べ物を大切に**する、**感謝の気持ち**をもって**食事をいただく**ことを、**忘れない**ようにしましょう。

## 今年の給食週間のテーマも「給食でSDGs」です。

SDGsに関連した給食を実施します。ちょっとした工夫で取り組めることをみなさんも考えてみましょう。

### 23日「SDGs 10. 人や国の不平等をなくそう」

誰もが安心して食べられるように食物アレルギーの原因食材を使わない献立です。

小麦粉ではなく米から作る「こめ粉」、牛乳ではなく大豆から作る「豆乳」などアレルギーのある人でも安心して食べられる給食です。万代長嶺小学校では普段からなるべくみんなが食べられるように工夫しています。

### 24日「SDGs 9. 産業と技術革新の基盤をつくろう」

大豆を肉のように加工する技術が発達しています。24日のぎょうざは肉を使わず、大豆を肉のように加工したものを使用しています。しめじやまいたけも昔は秋の味覚として山で取れる分だけで手に入れることが難しかったのですが、技術革新で一年中作れるようになり簡単にいつでも買えるようになりました。

### 27日「SDGs 13. 気候変動に具体的な対策を」「SDGs 13. 海の豊かさを守ろう」

地場産をたくさん使った献立です。地場産を使うことで輸送距離を短くすることができます。輸送距離が短くなればCO<sub>2</sub>の量も減らすことができます。給食では普段の給食もなるべく県内産、国内産を優先して使用しています。

給食によく登場する鮭は、稚魚を放流して鮭が減らないように守っています。しかし近年、鮭やさんまなどのよく食べられていた魚の漁獲量が減ってきています。

### 〈6年生の考えた献立〉

6年1組 佐藤 梨乃さん

「みんな大好き モリモリ給食」

ごはん ワンタンスープ さけチーフライ

コーンとブロッコリーのサラダ みかん 牛乳

6年2組 高野 琉音さん

「食べれば元気 100倍給食」

ごはん かきたまじる たれかつ

ふうみづけ みかん 牛乳

皆さんが大好きな献立が選ばれました。