



松前町学校給食センター

明けましておめでとうございます。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、年末年始は大人も子供も夜ふかしや朝寝坊をしまいがちです。生活リズムが乱れてしまった人は、「早寝・早起き・朝ごはん」で規則正しい生活に戻しましょう。

今月の給食目標 郷土の食文化を知ろう

郷土料理とは、地域の味、家庭の味として昔から作り伝えられてきた料理です。松前町の学校給食には、愛媛の郷土料理がたくさん登場します。これからも大切にしていきたいですね。



たいめし



じゃこ天



給食では町内産のはもを使っています

里芋、にんじんは町内産です

いよさつま

(ごはんにかけて食べる)



いもたき



りんまん

(桃の節句の郷土菓子)



給食では町内産の米粉を使っています



1月24日～30日「全国学校給食週間」

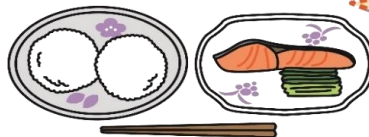
日本の学校給食の歴史を知ろう!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。

その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりました。しかし、戦争の影響で食料が不足したため、学校給食は実施できなくなってしまったのです。



●明治22年 (1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

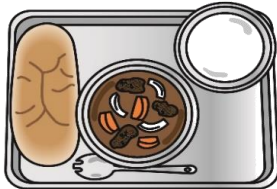
忠愛小学校はお寺の中にあり、お坊さんたちが食事を作って、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようとアメリカのLARAという民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年

12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25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25年 (1950年)



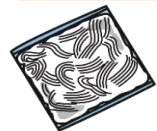
パン ミルク カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施されるようになりました。



昭和29年には「学校給食法」が制定され、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。

●昭和38年 (1963年)



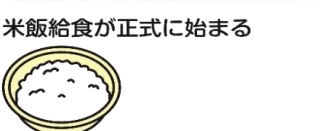
主食として、ソフト麺が登場する

●昭和39～43年 (1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

●昭和51年 (1976年)



米飯給食が正式に始まる

社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。

