



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。

冬休みも終わり、新しい年が始まりました。今の学年で過ごすのも残りわずか…。『1月は行く、2月は逃げる、3月は去る』というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。食事をしっかりとって、健康第一に過ごしましょう。

今月の給食目標

郷土の食文化を知ろう

日本の行事と「もち」

正月の鏡もち、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏餅やちまきなど、日本の行事食に『もち』や『もち菓子』は欠かせません。家庭で行事食を作って食べる機会が減っているようですが『もち』や『もち菓子』は買って食べることもできます。行事にちなんだ食文化を大切に受け継いでいきたいですね。

お雑煮 (正月)



主に東日本では角もち、西日本では丸もち、香川県ではあん入りの丸もちが使われます。

鏡もち (正月)



ちまき・かしわもち (端午の節句)



ぜんざい (小正月)

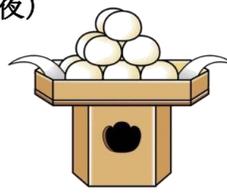


月見団子 (十五夜・十三夜)



(関西)

ぼたもち・おはぎ (春と秋の彼岸)



(関東)

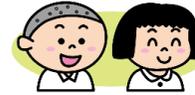
りんまん (桃の節句)



りんまんは、松山地方で明治・大正期のころから、家庭で手作りされている蒸し餅菓子です。りんまんのりんは魚の「鱗」の意味で、もちの上に飾る色米粒を、魚のうろこにみたてて独特のかざりつけをするのが特徴です。25日(火)の給食に登場するりんまんは、松前町産の米粉を使って作ってもらっています。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

戦後、ユニセフの救援物資(LALA物資)により、ミルクとパンの給食が始まり60年あまり経ちました。当時は食べ物がなく、子どもたちの栄養補給が第一の目的でしたが、子どもたちの体位も向上してきた今日では、「栄養摂取」もさることながら、食事を通して「人間関係の形成」や「マナーの体得」「地域に根ざした給食」へと役割もかわってきました。



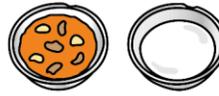
昔の給食を見てみよう!



全国

松前町

昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク



LALA物資の脱脂粉乳や缶詰を使って給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた『脱脂粉乳』をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子供が多かったようです。

昭和22年 岡田小学校
脱脂粉乳給食が始まる
松前小学校
みそ汁給食が始まる

昭和25年ごろ



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い、パン・ミルク・おかずの『完全給食』が始まりました。おかずには、当時は安く購入することができたクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和28年 岡田小学校
昭和30年 北伊予小学校
昭和32年 松前小学校
完全給食が始まる

昭和40年ごろ

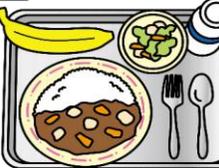


ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。牛乳は昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

昭和38年 北伊予中学校
完全給食が始まる
昭和46年
学校給食センター設置
松前町給食センター
運営委員会設置
岡田中学校・松前中学校
完全給食が始まる

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯が正式に導入されました。当時はご飯を炊く設備がないところが多く、おかずを作る釜で、ごはんを調理するため、おかずが1品減っていました。そのため、ご飯の回数は多くありませんでした。

平成15年
学校給食センター移転
新設される
平成28年
調理業務が民間委託になる