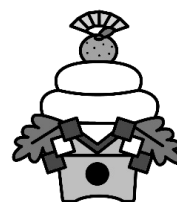


給食たより

令和3年度 1月号
福島市西部給食センター



あけましておめでとうございます。本年もおいしい給食をつくってまいりますので、よろしくお願いいたします。

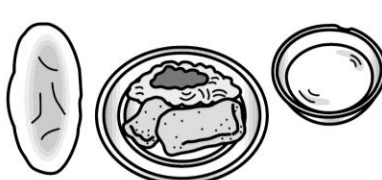
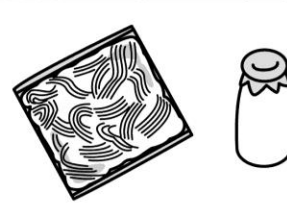
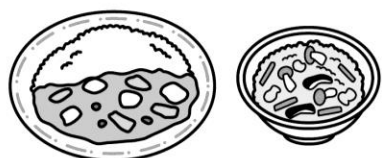
さて、1月24日から1月30日までは「全国学校給食週間」です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。日本の学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでした。現在は役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

むかし かつ こう きゅう しょく 昔の学校給食について知ろう! 	めい じ ねん 明治 22(1889)年～  山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のためにご飯や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。	しょう わ ねん 昭和 22(1947)年～  戦後 LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。
しょう わ ねん 昭和 25(1950)年～  アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。	しょう わ ねん 昭和 38(1963)年～  ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。	しょう わ ねん 昭和 51(1976)年～  米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

現在の給食は…

地場産物や旬の食材を使い、栄養のバランスもよく、食に関する知識を学ぶことができる「生きた教材」です。

福島市では、令和2年度から福島型給食推進事業「だいすきふくしまの日」を実施し、学校給食における本市産米・くだもの・野菜・特産品等の使用拡大を図り、地産地消を進めています。



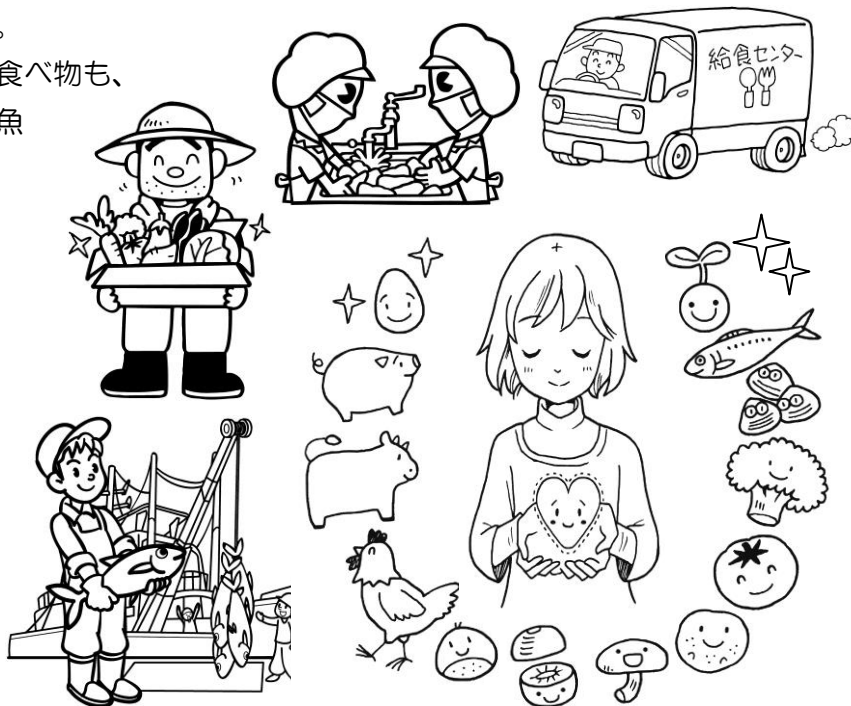
【福島県産牛ステーキを使用した「だいすきふくしまの日」献立(11月18日実施)】

食べることは、命のバトンを受け継ぐことです

毎日届けられている給食は、いろいろな人たちが働いていることでできあがっています。米や野菜などの農作物を育てる人、牛や豚、にわとりなどを育てる人、魚介をとる人、食材を運ぶ人、店で販売する人、献立を考える栄養士、給食をつくる調理員さんなど、多くの人たちがかかわっています。

また、わたしたちが食べている食べ物も、元は生き物です。米や野菜、肉や魚など多くの生き物たちの命をいただいて、わたしたちは体をつくり、生きていくためのエネルギーを得ることができます。

このように、生き物や多くの人たちのおかげで、毎日食事ができることに感謝をしましょう。そして、食べ残しをしないようにし、心をこめて「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。



放射線モニタリング測定結果について

11月4日(木)～12月3日(金)に実施された給食まるごと及び原材料の検査結果は全て「検出せず：10Bq/kg以下」となりました。詳細につきましては、福島市教育委員会のホームページ上でも確認できます。