



給食だより



南知多町学校給食センター
令和7年1月

新年あけましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を提供できるよう、南知多町学校給食センター職員一同努めていきたいと思ひます。

さて、1月には給食になじみが深い行事として1月27日から31日までの5日間に「南知多町学校給食週間」があります。今年のテーマは、「給食から知る食育ピクトグラム」です。食育ピクトグラムは、誰もが分かりやすいように作られた絵文字です。今年の学校給食週間では、食育ピクトグラムを通して、自身の食習慣や、私たちを取り巻く環境について改めて考えてほしいと思ひます。今回は、29日の給食テーマの「産地を応援しよう」について紹介します。

全国学校給食週間



9 産地を 応援しよう



南知多町は、漁業と農業が盛んな町です。南知多町で収穫、水揚げされ、給食に使われている野菜、海産物を紹介します。



野菜や魚だけでなく、海藻や米、知多牛や知多フレッシュポークも使用しています。1月には、じゃがいも、しょうが、大根、人参、キャベツ、里芋が使われます。お楽しみに！



平成～令和時代の給食の歴史



昭和の終わりから学校給食は、パン中心の献立から、米飯給食に移行していきました。ランチルームの拡大やバイキング給食など、配膳方法も多彩になりました。そして平成元（1989）年に、学校給食は100周年を迎え、今年で136年を迎えました。今回は、平成から現在までの給食の歴史を振り返ってみましょう。



平成5年：お米の大凶作

記録的な冷夏でお米が不足し、海外からタイ米を緊急輸入しました。



平成7年：阪神淡路大震災での炊き出し

阪神淡路大震災では、学校給食施設を活用した炊き出しが行われました。



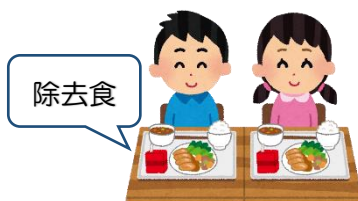
平成17年：食育基本法スタート

平成17年から栄養教諭制度が始まり、食育基本法も制定されました。



平成23年：東日本大震災

3月に起きた東日本大震災により給食センターにも大きな被害を受ける中、給食を届けようと炊き出し給食を行った地域もあります。



平成24年：食物アレルギー対応

12月、給食後食物アレルギーが原因で亡くなってしまう痛ましい事故が起こりました。国では食物アレルギー対応指針が策定されました。



令和2年：新型コロナ禍

感染拡大で全校一斉休校が要請されました。給食は簡単に配食できる献立になり、前向き黙食が行われました。

受験生の食事のポイント！

いよいよ受験シーズンがやってきました。下記は受験生の食事意識して欲しいポイントです。ぜひ実践してみてください。

- ①朝食を摂る習慣を付ける。
- ②3食しっかり食べる（特に朝・昼）。
- ③栄養バランスのよい食事を心がける。
- ④勉強する前は満腹まで食べない。
- ⑤夜食はできるだけ控える。どうしても食べたい時は温かいミルクや果物がおすすです。

