



# 給食だより



南知多町学校給食センター  
令和6年1月

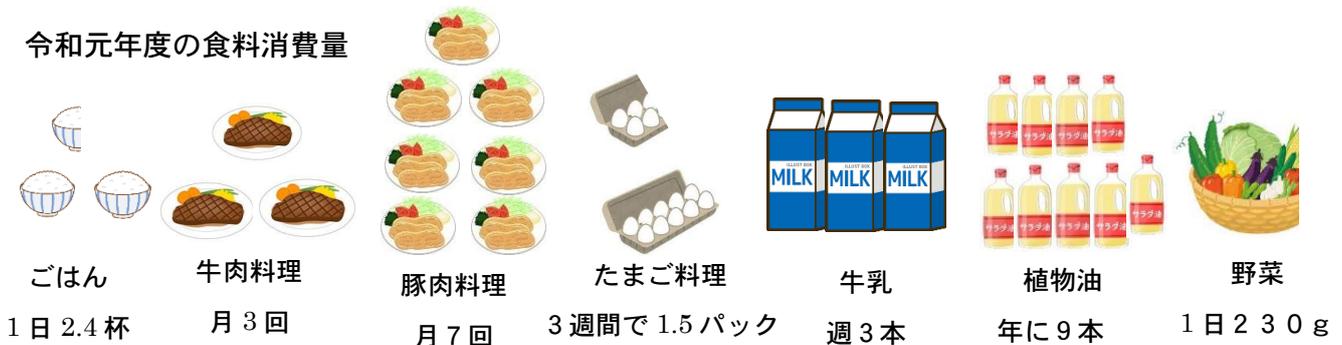
新年あけましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を提供できるよう、南知多給食センター職員一同努めていきたいと思ひます。

さて、1月にはお正月、小正月、鏡開きなど、1年を健康に過ごせるように願ひを込められた行事が数多くあります。中でも給食になじみ深い行事として1月22日から26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、「食べて知ろう！日本各地の郷土料理」です。昨今の気候変動や世界情勢の中、海外依存の食の在り方が見直されているところです。食料自給率の低下なども問題として取り上げられている中で、給食を通して日本の食材や郷土料理に関心をもってもらいたいと思ひています。

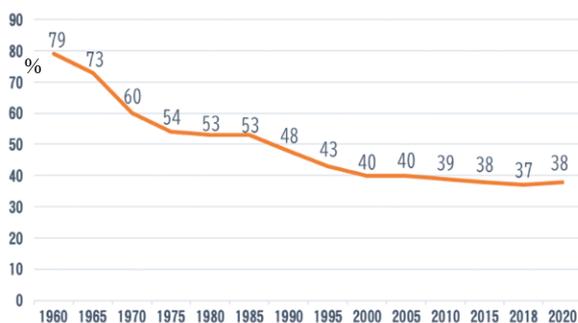
## 昭和40年度の食料消費量



## 令和元年度の食料消費量



日本の食料自給率の変化



上の図は、過去54年間の食料消費の変化を示したものです。現代では食の欧米化に伴い、米及び野菜の消費量が減少し、反対に肉類や油脂類の消費量が増加しています。左の食料自給率のグラフにもある通り、日本の食料は約6割を外国に頼ることで賄われています。今後輸入が途絶えたら、食生活にかなり影響がでることが予想されます。

南知多町の学校給食では生産者を応援するために、使用する食材の9割以上が国内産です。ご家庭でも、食料自給率を上げていくために何ができるのか、話題にしてみてください。

# 解いてみよう！給食クイズ



学校給食週間についてのクイズを解いてみてね！

Q1. 給食が始まったのはいつでしょう？  
ア 約30年前（平成元年）  
イ 約75年前（昭和21年）  
ウ 約130年前（明治22年）  
エ 約160年前（江戸時代）



<答え ウ>  
明治22年、山形県のお寺の境内に作られた小学校で、生活が苦しく学校に弁当を持って来られない子どもたちのために、無料で昼食が作られました。これが後に現代の給食につながっています。

Q2. 始まったころの給食はどんな献立でしょう？  
ア おむすび、漬物、魚の塩焼き  
イ パンと牛乳  
ウ 鯨の竜田揚げ



<答え ア>  
お坊さんが一軒一軒家を回ってお経を唱え、もらったお米やお金で作られました。おむすびは麦ごはん、みそしるもあったそうです。

Q3. 学校給食週間は何を記念にして定められたでしょう？  
ア 日本で初めて給食が始まったこと  
イ 戦後、給食が再開したこと  
ウ 給食にご飯を出すようになったこと



<答え イ>  
戦争で食糧難のため中止されていた給食は、食べ物の不足を補うために米国から送られてきた小麦粉や脱脂粉乳、缶詰などで12月24日から再開されました。現代では冬休みなので、翌月の1月に「学校給食週間」が定められ、記念の行事をするようになりました。



## 作ってみませんか

### 焼きねぎと大根のスープ

薬膳料理の1つです。まだまだ寒いので、温かいスープで体の芯から温めましょう。

#### 材料(2~4人分)

- |                |           |
|----------------|-----------|
| ねぎ 5本          | 昆布 10cmほど |
| 大根 小さめのもの2分の1本 | 水 5カップ    |
| にんじん 1本        | しょうゆ 大さじ1 |
| 鶏肉 骨付きもも肉1~2本  | 塩 小さじ1    |
| ※手羽や手羽もとでもよい   | こしょう 少々   |
| にんにく 1かけ       |           |

#### 作り方

- ①なべに昆布と水、2~3cmの厚さに切った大根と、輪切りにしたにんじんを入れ、火にかける。
- ②沸騰したら、鶏肉とにんにくを入れる。あくをすいくながら、やわらかくなるまで煮る。
- ③しょうゆ、塩、こしょうで味付けし、味がよくしみるまで煮る。
- ④ぶつ切りにしたねぎを、ガスの直火で焼いて焼き目をつけ、③に入れる。少し煮てから盛りつける。

