

給食だより

令和5年1月号

都立品川特別支援学校
校長 松井 栄人



新しい年の始まりです。

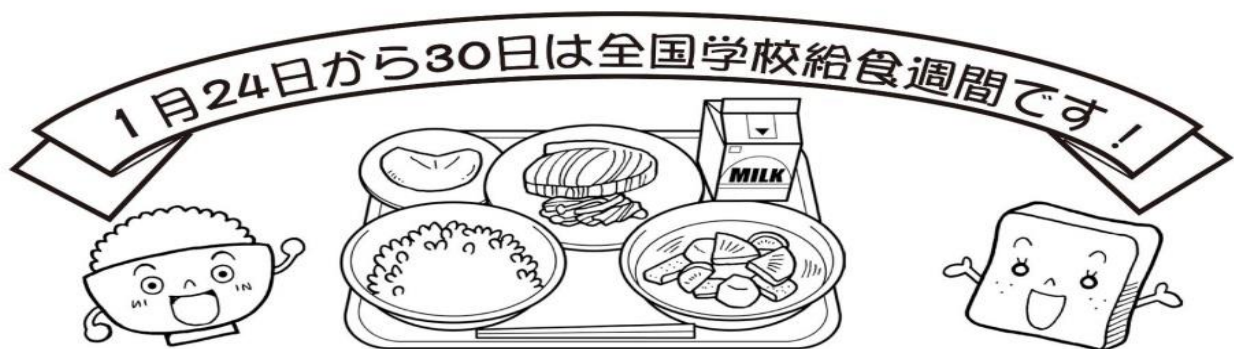
今年度もまとめの時期となりましたね。頑張っていきましょう！

11日は「鏡開き」です。年神様にお供えした鏡餅（おしるこにすることが多いです。）を食べ、一家の円満を願う行事です。



また、15日は「小正月」です。元日から正月を大正月というのに対し、この日を小正月と呼びます。古くから小正月には、一年の無病息災と厄払いの意味を含め、あずき（あずきの赤い色に魔除けの意味があります。）とお餅を入れた「あずき粥」や「ぜんざい」を食べる習慣があります。

給食では、13日に「白玉しるこ」が登場します。白玉に豆腐を混ぜて食べやすくしました。



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困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

我が国における学校給食が初めて実施されたのは明治22年からですが、戦争のために学校給食が中断されたこともありました。

しかし、食糧難による児童の栄養状態の悪化という問題を抱えた日本に、ララ（Licensed Agencies for Relief in Asia、アジア救済公認団体）より給食用物資が寄贈され、昭和22年12月24日より、東京都・神奈川県・千葉県で約25万人の児童を対象に、学校給食が再開されることとなりました。

それ以来、12月24日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬休みと重なるため、1月24日から30日までの1週間が「全国学校給食週間」となりました。

この1週間、全国の学校給食において、和食の良さを再認識したり、地場産物を使った料理や世界各国の料理が紹介されたりして、学校給食の意義や役割についての理解と関心を深める取り組みが行われます。



はじまった頃の献立は、おにぎり・塩ざけ・漬物でした。

全国学校給食週間では、昔の定番（鯨の竜田揚げ）・手作り（カレーまん）・定番の和食（擬製豆腐）・地産地消（むろあじの煮込みハンバーグ）等が登場します。お楽しみに！