

食育クラスだよ

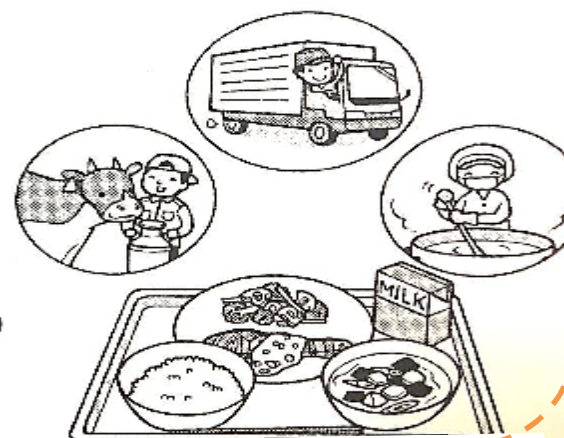


平成31年1月
大阪府立岸和田支援学校
(各クラス用)

感謝して食べよう

給食には多くの人がかかわっています

みなさんがいつも食べている学校給食は、おいしい食材をつくってくれる生産者の方や、大量に調理をしてくれる調理員、栄養バランスのよい献立を考える栄養士など、多くの人々の仕事によって支えられています。学校給食を支えてくれる人々は、みなさんの心身の発達のために、日々、さまざまな努力や苦勞を重ねています。学校給食が食べられることを当たり前とは思わずに、感謝して残さずに食べたり食事のあいさつをきちんとしたりするようにしましょう。

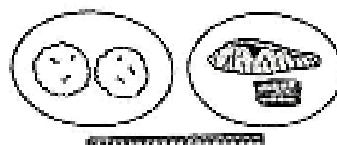


1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。みなさん聞いたことはありますか？「全国学校給食週間ってなに？」とお声もあり、今回は「クラスだよ」という形でご紹介させていただきます。ホームルームの時間や給食指導の時間などにご活用頂ければ嬉しいです。

学校給食週間とは？

学校給食は栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの心身の成長を支え、また「生きた教材」として、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てるなどの役割があります。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割などについて理解と関心を深め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食の始まり



明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧しい子どもたちを対象に無償で提供された昼食が、日本で最初の学校給食だといわれています。当時の献立はおにぎり、塩さけ、菜の漬物などが出されていたといわれています。



現在の学校給食は 成長期の子どもの健康増進に役立つ栄養バランスのとれた食事、地場産物も多く取り入れています。また、食に関する正しい知識や食習慣を身につけられるほか、郷土料理や行事食などを取り入れ、食文化や伝統に対する理解を深め、食への関心を高めています。

岸和田支援学校では1月24日～31日まで給食週間特別献立を実施します。

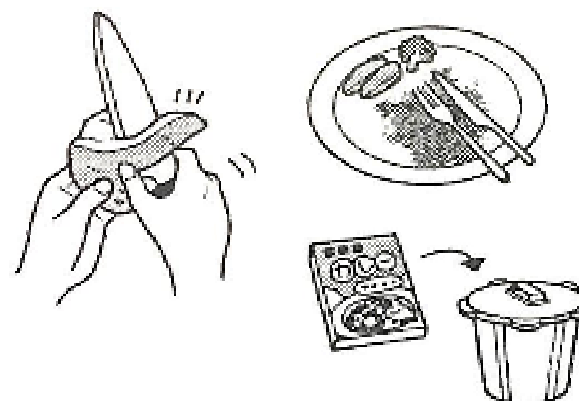
24、30、31日	リクエスト献立	1位メロンパン、2位とりのから揚げ、3位コロッケ
25日	世界の料理	スペイン(パエリア、とりにくのチリンドロンソース煮)
29日	郷土料理	福岡県(がめ煮)
30日	地産地消献立	泉州産玉ねぎ(コロッケ)と泉州産キャベツ(コールスロー)

どうして1月24日～30日なの？

日本の給食は明治22年から始まりましたが、戦後は一時中断していました。戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、LARA(アジア救済公認団体)による給食用物資の寄贈を受けて昭和22年1月より給食が再開しました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校でLARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を学校給食感謝の日と決めました。そして、この日は冬休みのため、1ヵ月後の1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。



家から出る食品ロスを減らそう



食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。日本では食品廃棄物が年間約2800万トン出ていますが、その中には年間約500～800万トンの食品ロスがあると考えられています。家庭での食品ロスを減らすには、「過剰除去(野菜などの皮を必要以上にむくことなど)」、「食べ残し」、「直接廃棄(賞味期限切れなどで手をつけずにそのまま捨てること)」などに気をつけることが大切です。

食べ物は生き物の命です 粗末な扱いはやめましょう

私たちが食べているのは全て命あった生き物です。生命の維持や成長、健康でいられること、おいしいと思って楽しく食事ができるのも、動物や植物が私たちのために命をさし出してくれているからなのです。

これからも、栄養バランスの整った食事を心がけ、健康に過ごしましょう。学校給食がみなさんの元氣と笑顔につながることを願っています。(*^o^*)みんなで楽しい給食時間を過ごしてくださいね。