

1

月

24

日~

30

日は、

今日は何の日

# “給食週間”です!

## 給食週間とは?

明治22年に、貧困の子供たちのために始まった学校給食。全国的に広まったのち戦争によって中止されてしまいました。

戦後、昭和22年12月24日に、子供たちの健康のため、アメリカから支援があり学校給食が再開。これを記念し、12月24日を「学校給食感謝の日」と決めました。

その後昭和25年、子供たちや先生、保護者、地域の方々に学校給食を通して食に対する興味と感謝の気持ちを持ってもらうことを目的に、冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間を「給食週間」としました。



## 給食の歴史

山形県の小学校で、貧困の子供たちを対象に無償で給食を実施。メニューはおにぎり、焼き魚、漬物。これが、日本の給食の起源となります。

**明治22年**


全国的に学校給食が広まりますが、戦争による食料不足のため中止に。しかし戦後アメリカからの支援により、再び学校給食が再開。パンや牛乳が給食に登場します。

**戦後**


米飯給食が開始してからは、カレーライスなどメニューの幅が広がりました。今では郷土料理や世界の料理など、豊かな学校給食が展開されています。

**現在**


給食に興味を持ってもらうため、学校では給食週間の間様々な取り組みが行われます。その一つとして、自分の**住んでいる地域の食文化**や、**他県や他国の食文化に触れてもらう**など、学校給食では郷土料理を使ったメニューを提供しています。今回は、日本全国の地方別に郷土料理を紹介します。

**【北海道地方】北海道・いも団子汁**


じゃがいもから作られた「いももち」を、汁物に入れたものを「いも団子」と呼びます。

**【東北地方】青森県・せんべい汁**


八戸を中心とした南部地方の郷土料理。モチモチとした「かやきせんべい」を、具材と一緒に煮込んだ料理です。

**【関東地方】埼玉県・ゼリーフライ**


行田市のご当地グルメ。形が小判(銭)に似ているため、「ゼニフライ」⇒「ゼリーフライ」となりました。

**【中部地方】愛知県・おにまん**


戦時中、戦後に作られたおやつ。角切のさつまいもが鬼のツノや金棒に見えるため、「おにまん」と名付けられました。

**【近畿地方】大阪府・たこ焼き**


たこ焼きは大阪が発祥の地。戦後、ソースの普及により広まりました。今では日本全国で親しまれる料理です。

**【中国地方】広島県・もぶりごはん**


魚介類や野菜などを甘辛く煮て、煮汁ごとご飯に混ぜた料理。「もぶる」とは、広島弁で「混ぜる」という意味があります。

**【四国地方】愛媛県・みかんごはん**


みかんジュースで炊き込んだごはん。愛媛県内では学校給食のメニューとしても親しまれています。

**【九州地方】長崎県・皿うどん**


パリパリの細麺に、具沢山の餡をかけた料理。ちゃんぽんスープがこぼれないようにとろみをつけたのが始まりです。

**【沖縄県】沖縄県・ヒラヤーチー**


沖縄風の「お好み焼き」です。沖縄の方言で「平たく焼く」という意味があり、家庭料理として親しまれています。