

あけましておめでとうございます。みなさんはどんなお正月を過ごしましたか？お正月は、おせち料理やお雑煮などの行事食がたくさんありますね。

1月20日から24日までの5日間は、「馬宮東小給食週間」、1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。給食委員会では給食朝会を実施し、調理員さんへのインタビューや給食についてのクイズを行います。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会です。給食の役割について考えてみましょう。

日本の学校給食

日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。

現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。



学校給食の献立の移りかわり

明治22年
さいしょ がっこうきゅうしょく
最初の学校給食

昭和22年
せんそう ちゅうだん
戦争で中断されていた
がっこうきゅうしょく さいかい
学校給食が再開

昭和25年
ぜんこく すべての しょうがっこう
全国すべての小学校を
たいしょうかんぜんきゅうしょく かいし
対象に完全給食が開始

昭和40年
かんとうちほう ちゅうしん めん
関東地方を中心にソフト麺
が給食で使われ始めました

昭和52年
べいほんきゅうしょく かいし どもな
米飯給食の開始に伴い
メニューが豊富に

現在
じばさんぶつ かつよう
地場産物を活用した
さまざま こんだて
様々な献立

地元シェフによる給食を実施しました

12月10日に、パレスホテル大宮「クラウンレストラン」で働かれている、小野景司シェフをお招きし、地元シェフによる給食を実施しました。本格的なフランス料理の給食を、笑顔で食べる児童の姿が見られました。小野シェフには、給食時間に全てのクラスを訪問していただきました。児童は小野シェフに料理の感想を伝えたり、質問をしたりしていました。シェフとの交流は、児童にとって貴重な時間になりました。

