

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目標に、また学校給食を「生きた教材」として、子どもたちの食への興味や関心が深まるように、給食作りをしていきたいと思っております。



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。学校給食の歴史をふり返し、食べ物や作る人々の思いに感謝し、

「食べることの大切さ」についてあらためて考えてもらえたらよいと思います。

1月地場産デー（二宮産バージョン）は、「菜の花」と「にんじん」です！

毎年農協でお世話になっている「菜の花」は、少し早いですが、春を知らせる食材です。給食で人気な「塩昆布あえ」とコラボして、「菜の花の塩昆布あえ」がです。

また、「にんじん」が初登場します。今回は、「にのみやみんなにやさしいごはんプロジェクト」を通じて、二宮町で無農薬有機栽培をしている“あっきー農園秋山さん”をはじめ二宮町近隣農家さんが大切に育てて下さったにんじんです。農薬を使わず、二宮町の自然と太陽の下で育った新鮮なにんじんをいただきます！“秋山さんから「僕たちの野菜が皆さんの給食にでて、少しでも皆さんに食べてもらえますように！」と一言くださいました♪”



本年も給食センターをよろしくお願いします♪

ここで給食センターの活動について紹介します。昨年11月と12月某日、給食センターまで小さい足を一生懸命動かしながら歩いてきた小学2年生たち。給食センターに着いた途端「疲れた～お腹すいた～」という声が聞こえてきました。給食センターについて、調理員の服装から一日の流れまでお話をきいた後、早速今日の給食を作っている様子をみてもらいました。初めてみる大きな鍋や道具、大量の食材が並ぶ様子に驚きにかくせない表情で、たくさんの喜びの声が聞こえてきました。他にも給食クイズや、調理員の気持ちを考えてみようコーナーでは、実際の道具をもって、小さいサイズの釜の中の食材をかき混ぜる体験をしてもらいました。最後には、「今日の給食おかわりする！」「調理員さんが頑張ってくれてるから、僕も頑張ってお腹いっぱい食べる！」と前向きな声をもらいました(*^-^*)小学生も中学生もたくさん食べて、元気いっぱいになってくださいね！

