



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。  
さて、2015年の国連サミットで採択された国際社会の共通目標、SDGsの目標を達成するための期間はあと6年です。さまざまな場所で、SDGsの輪が広がっています。今月号では、学校給食の歴史に焦点を当ててみました。

## 給食の始まりは、SDGsだった!?

1月24日~30日は 全国学校給食週間です **学校給食について知ろう!**

### ① 学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889（明治22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜を使って、弁当を持っていくことができない子どもたちに食事を用意しました。その後学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

### ③ 米飯給食の開始と豊かな食生活からおこる健康問題

昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されました。当時はご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜でご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

この頃から核家族化や両親の共働き、加工食品や外食産業の増加など、ライフスタイルや食環境が変化し、家庭内の食卓事情にも大きく影響を及ぼしました。

### ② 戦後の食糧難、栄養欠乏の時代

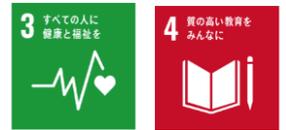
#### 1 貧困をなくそう 2 飢餓をゼロに



戦争による食糧不足などにより一時中止せざるをえなくなり、戦後、国民全体が食糧不足に陥りました。児童の栄養状態を改善するために、アメリカのLALA（アジア救済公認団体）からの援助物資で給食が再開されました。



### ④ 学校給食は教育活動に



#### 3 すべての人に健康と福祉を 4 質の高い教育をみんなに

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17（2005）年に「食育基本法」が成立。平成20（2008）年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました（2009年4月1日施行）。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。



### お豆腐屋さんで見つけたSDGs!



#### 12 つくる責任 つかう責任

愛媛県産の大豆（ふくゆたか）がたくさん！地産地消に取り組んでいます。



### 今月のこんだて紹介

### 【麦ちゃんのホワイトカレー】



#### <材料（4人分）>

鶏肉	80g	米	280g（2合）
じゃがいも	120g（中1個）	はだか麦	40g
たまねぎ	140g（中1個）	水	
にんじん	40g（中1/3本）		
マッシュルーム	20g		
（冷）枝豆（グリーンピース）	20g		
サラダ油	2g（小さじ1/2）		
クリームシチューの素	20g		
カレールウ	20g		
はだか麦粉	10g（大さじ1）		
塩	少々		
こしょう	少々		
牛乳	120cc		
水	260cc		

#### （麦ごはん）

米 280g（2合）  
はだか麦 40g  
水

#### 【作り方】

- 1 じゃがいもとにんじんは、約1cmのいちよう切り、たまねぎは角切りにする。
- 2 鶏肉と野菜に塩・こしょうをし、サラダ油で炒め、水を加えて煮る。
- 3 2が煮えたら、マッシュルームを加え、シチューの素とカレールウ、はだか麦粉を入れて煮溶かす。
- 4 牛乳を加えて温め、最後に（冷）枝豆かグリーンピースを入れて仕上げる。
- 5 麦ごはんは、炊飯しておく。

今月号で紹介した「麦ちゃんのホワイトカレー」は、伊予高校のみなさんから提案されたものです。

伊予高校では「総合的な探求の時間」で地元の特産物の普及に着目しました。松前町の特産物といえば「はだか麦」です。その普及と販売促進を図るため、学校給食で使えるメニューとして考えたのが今回紹介したものです。

「全国学校給食週間」中の1月26日（金）に、給食に登場します。お楽しみに！

