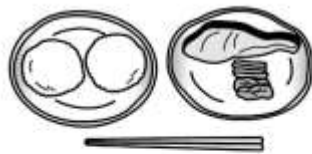


学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まったとされます。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後に外国からの救援物資により、再開されたことを記念して定められたものです。学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。(全国学校給食協会発行 学校給食12月号参照)

明治22年(1889年)



【おにぎり、焼き魚、漬物】

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。

大正12年(1923年)



【五色ごはん、栄養みそ汁】

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

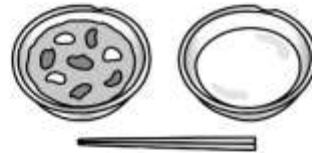
昭和17年(1942年)



【すいとんのみそ汁】

太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。一部の都市で、特別配給物資による学校給食が実施される。

昭和22年(1947年)



【ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー】

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

昭和25年(1950年)



【コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー】

アメリカから寄贈された小麦粉で小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

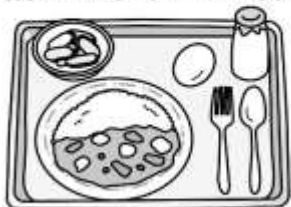
昭和40年(1965年)



【ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ】

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

昭和51年(1976年)



【カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵】

米飯(ご飯)が正式に導入され、いろいろなメニューが出るようになる。

そして、現在は…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。

食べ物を大切にしよう！

もったいない！食べられるのに捨てられる

「食品ロス」を減らそう！



食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。日本では年間632万トンにもなります。これを日本人1人当たりに換算すると、毎日お茶碗1杯分（約136g）のご飯を捨てていることになります。日本の食料自給率は低く、多くの食べ物を輸入していますが、その一方で、まだ食べられる食品を大量に捨てているという現実があるのです。

Q どんな場所で発生するの？

A 食品ロスは、家庭や飲食店、食品メーカー、外食産業など「食べる」ことに関係する様々な場所で発生しています。そして、食品ロス全体の約半分は家庭から発生しています。

理由としては、

- ・鮮度の低下、腐敗
- ・食べ残し
- ・「消費期限・賞味期限」切れ
- ・調理の際に野菜の皮等を必要以上に捨てる。

消費期限: 期限を過ぎたら食べないほうがよい期限のこと。

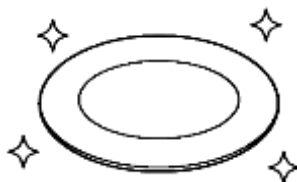
賞味期限: おいしく食べることができる期限のこと。

この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。色やにおい、味などを確認して、異常がなければ食べることができます。

食品ロスを減らすためにできること

食材は、「買い過ぎない」「使い切る」「食べ切る」ようにしましょう。

作り過ぎないようにして、残さず食べましょう。



期限表示を正しく理解しましょう。



必要な分を購入して、食べ切りましょう。



「早寝・早起き・朝ご飯」

冬は、インフルエンザやノロウィルスが流行する季節のため、健康管理にはより一層の注意が必要です。寝不足が続いたり食事を抜いたりすると抵抗力が弱くなり、体調を崩しやすくなります。早起きをして、朝ご飯をしっかりと食べて登校するようにしましょう。

手洗い・うがいも忘れずにしましょう。

