

令和4年度



沼田市学校給食センター
TEL: 25-3762

新年を迎え、1年のまとめの3学期に入りました。まだまだ寒い季節ですが、よく食べ、よく動き、夜はしっかりと休み、長期休み中に乱れた生活リズムをしっかりと整えていきましょう。

1月の目標

食文化について知ろう!



日本の伝統的な食文化「和食」

四季折々の自然の恵みを大切に、暮らしの中で受け継がれてきた日本の食文化はユネスコの無形文化遺産に和食文化として登録されています。日本の多様な食文化には、各地の自然環境の中で、暮らしを守り、命をつないできた先人の知恵や歴史がそれぞれ反映されており、未来に継承すべき日本を代表する文化の一つと言えます。

和食の4つの特徴

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

健康的な食生活を支える栄養バランス

年中行事との密接な関わり

自然の美しさや季節の移ろいの表現

和食について詳しく知ろう

農林水産省 資料

「和食を未来へ。」

群馬県の食文化

群馬の冬は日照時間が長く、新潟県境や北部の山々から乾燥した冷風「からっ風」が強く吹きます。乾燥した気候で水はけのよい土壌であることから、水田の裏作として小麦が盛んに栽培されています。こうした背景から、群馬県には小麦粉を使った郷土料理が多く根付いており、長い時間をかけて粉食文化を発展、定着させてきました。

小麦粉を使った群馬の郷土料理

おつきりこみ

焼きまんじゅう

炭酸まんじゅう

世界の食文化

世界中には多様な食文化が存在しています。食文化とは、自分たちを取り巻く自然環境とその国や地域ならではの文化を背景にして育まれるものとされています。国内の他の地域や海外の人々との間で、それぞれの食文化を理解し合うことは、お互いの交流や絆を深めることにも役立ちます。

世界の食スマナー

韓国では、食器はテーブルに置いたまま食べる。

インドでは、右手で食事をします。

台湾料理を味わおう!

1月18日に台湾の学校給食メニューを取り入れました。どんな料理か、味わって食べてください。

「鶏肉飯」
(ジー ロー ファン)

キャベツのいためもの
「拌炒高麗菜」(パン ツァウ ガウ リー ツァイ)

「紅焼豚肉麺」
(ホン シャウ ジュー ロー メン)

1月24日~30日は「全国学校給食週間」

1月24日~30日は「全国学校給食週間」です。日本の学校給食の起源は、明治22年に山形県鶴岡市の学校で、生活が苦しい家庭の児童を対象に昼食を無償で提供したものであると言われています。

	明治22年	昭和20年(戦後)	現在
<p>学校給食の歴史</p> <p>日本の学校給食の起源</p>	<p>おにぎり、塩鮭、漬物</p>	<p>ミルク(脱脂粉乳)、みそ汁</p>	<p>ごはん、牛乳、焼き魚</p> <p>あえ物、みかん、みそ汁</p>

外国からの援助を受けて再開
援助物資の中に小麦が多くあったためコッパンが普及

学校給食は、①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。②健康で望ましい食習慣を養うこと。③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。④自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。⑤食にかかわる人々の勤労を重んずる態度を養うこと。⑥日本の伝統的な食文化についての理解を深めること。⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くことの7つの目標をもとに給食を「生きた教材」として教育活動に活用されています。