

# 給食だより (1月)



さいたま市立東浦和中学校

3学期が始まり1週間が過ぎました。各学年、大きな行事がありますが、インフルエンザやノロウィルスなどが流行する時期でもあります。

3年生は進路に向けて大切な時期です。手洗い、うがい、バランスのよい3回の食事等、基本的なことを心がけ、ベストな体調で3学期を過ごしましょう。

## 全国学校給食週間

毎年、1月24日から30日までの1週間は、戦後給食が再開した事を記念して『全国学校給食週間』とされています。

### 「学校給食」の始まりは…?

学校給食が始まって、100年以上がたちます。  
今月は学校給食の歴史を振り返ってみましょう。



#### 「学校給食」の歴史

明治22年 (1889年)	山形県鶴岡市(現在)の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってくるのでできない子どもたちのために、学校で調理した食事を出したのが始まりです。 当時の給食は、おにぎり・焼き魚・漬物などでした。
昭和7年 (1932年)	学校にお弁当を持ってくるのでできない子どもや、からだの弱い子を救うために、全国各地で国からの補助による給食が始められました。
昭和18年 (1943年)	戦争で食べるものが少なくなり、給食が中止されました。
昭和21年 (1946年) 12月24日	戦争が終わり、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を使って、東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験的に給食が再開されました。 この日が戦後の学校給食開始の記念日となりましたが、冬休みになるため1ヵ月後の1月24日が学校給食記念日となりました。
昭和22年 (1947年)	全国で約300万児童に対し、学校給食が開始されました。
昭和29年 (1954年)	学校給食法が公布されました。 当時の代表的な献立としては「コッペパン」「ミルク(脱脂粉乳)」「鯨肉の竜田揚げ」などが挙げられます。
昭和40年 (1965年)	「ミルク(脱脂粉乳)」から「牛乳」に切り替える運動が始まりました。
昭和51年 (1976年)	学校給食に米飯が正式に導入されました。

「学校給食の歴史」をみると、給食の内容は今とかなり違っていますが、食べ物や携わる人達に感謝する気持ちは変えてはいけないと思います。

平成17年には「食育基本法」も制定されました。この期間に家族で「食」について話し、中学生時代の給食の内容や好きだった献立なども聞いてみてはどうでしょうか。



# 知って防ごう！ノロウイルス



## ノロウイルスとは・・・

小さな球形をしたウィルスで、感染力が強く、11月から3月にかけての食中毒の主な原因物質です。ノロウイルスは人にだけ感染し、人以外の生物や食材中で増殖することはありません。人から人への感染を防ぐために、手洗いやうがいを心がけましょう。

## 原因食品

ノロウイルスによる食中毒の原因食品のトップはカキなどの貝類ですが、近年多い症例が、ノロウイルスに汚染された食品からの感染です。(サンドイッチ・ケーキ・サラダなど)

## 感染防止には加熱が有効

ノロウイルスは酸や70%アルコール、水道水の塩素濃度にも強く、また熱にも強いウィルスです。しかし、十分に加熱することで、防ぐことができます。

加熱調理する時は、完全に火をとおしましょう。(中心部の温度、85度で1分以上)

☆このことから、給食室では必ず、中心温度計を使い85度で1分以上の加熱調理を行っています。

また、出来上がった料理には、素手では触れないように使い捨ての手袋を使用しています。

## 給食の献立から 1月15日(火)

### 生徒に人気の「アップルハニートースト」

材料 4人分

食パン	・・・4枚(6枚きり)
りんご	・・・1個
(4分の1に切り皮・芯取りすりおろす)	
蜂蜜	・・・大さじ1, 5
砂糖	・・・大さじ1
シナモン	・・・少々
バター	・・・1.5cm角

☆給食では、スチームオーブンで180度7分前後焼いています。

☆給食では、すりおろしたりんごと、皮のまま5ミリ角のりんごを合わせて作っています。

\*彩がきれいです\*

(4人分だと8分の1で良いと思います)

## 作り方

※くくりの調味料を合わせておく。

①食パンに、くくりの『アップルソース』をのせ、のばす

②角切りのバターを中央にのせる。

③オーブントースターで3~4分焼く。

※ご家庭のトースターやオーブンによって、温度や時間を調整してください。