

○ 目 的

行事食や、岐阜県中津川市と関わりのある都市の料理を取り入れた献立等を提供し、食に関する興味関心を深め、進んで食べようとする心を育てる。

○ 対象者 全校児童・教職員

○ 活動概要

- 1 食育だよりによる家庭への情報提供
- 2 全国学校給食週間特別メニューの実施
- 3 中津川市と三重県伊勢市との給食交流の実施

○ 成果と課題

・ 成果

全国学校給食期間中は、食に対してより興味関心をもつ児童が増え、給食を楽しみに登校する姿がみられた。さらに給食委員会が主体となったビデオレターの交流により、伊勢市だけでなく、自分たちの住む中津川市について改めて学ぶことができる機会となった。

・ 課題

今後も給食を活用した食に関する取り組みを行い、食に対し興味関心をもつ児童の育成を目指すとともに、食育だよりでの情報提供や、ホームページからの情報発信を行い、家庭でも食育の取り組みが広がるように努める。

- 1 食育だよりによる家庭への情報提供
毎月市内栄養士会より発行している食育だよりの内容として、1月は全国学校給食週間について取り上げ、家庭へも情報提供を行った。

中津川市出身の栄養学者「原徹一氏」が、現在の中津川市立川上小学校にて健康や栄養を考えた学校給食を日本で初めて実施したことから、学校給食のはじまりを掲載したり、全国学校給食期間中の給食献立の内容を紹介したりした。

裏面には、食事に関わる人々について紹介し、感謝の気持ちを育て、食事の挨拶をきちんとすること、食事を残さず食べることへの意欲をもたせた。



中津川市立西小学校
中津川市学校栄養士会発行

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

戦後、ユニセフの救済物資（ラウ物資）で、休止していた給食が再開しました。この日を記念して、1月24日から1週間を「全国学校給食週間」としています。学校給食の始まりについて知り、給食に関係する人たちの、食べ物への関心など、給食について考える機会にしましょう。

学校給食のはじまり

明治22年（1889年）、山形県鶴岡町忠愛小学校で、お昼ご飯を持ってこれない子どものために、おにぎりと紅の塩焼き、つけ物を出したのがはじまりです。

明治22年



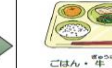
昭和22年



昭和52年



現在



栄養を考えられた給食は、中津川市がはじまりです！

大正10年（1921年）、現在の中津川市留王町の栄養学者・原徹一氏は、現在の留王小学校で、健康や栄養を考えた学校給食を日本ではじめて実施しました。当時の村の予算で約300人の児童全員に「膳立て」の給食（みそ汁のついた給食）を提供し、その後も給食の普及に力を注ぎ、次第に全国でも給食が提供されるようになりました。ここでは栄養のバランスを考え、自分にあった食べものを選ぶ手本として、学校給食が提供されています。



栄養学者
原徹一氏

中津川市立川上小学校

全国学校給食週間中のメニュー紹介

郷土料理 ○天婦羅（「こくしよ」、「にごみ」ともいいます）
築港築港地区で作られている、奥だくさんのしょうゆ仕立ての魚料理です。

お正月料理 ○紅豆餅 ○麻糬 ○たつひ
お正月料理は、大切な節日に新年の健康や繁栄を祈るために、作ってお供えした料理です。

ブラジル料理 ○フランゴ・ア・パッサリーニョ
鶏肉に、すりおろした玉ねぎとバセリを加え、塩と白ワインで味付けをして煮つけたブラジル版唐揚げです。

三重県伊勢市産を使用した料理 ○藤みそひしき ○あまのめし
中津川市と「災害時相互応援協定」を結んでいる伊勢市の伊勢湾では、多くの水産物が水揚げされます。




2 全国学校給食週間特別メニューの実施

全国学校給食週間中は、行事食や岐阜県中津川市と関わりのある都市の料理を取り入れた献立、岐阜県の食材を使用した献立を提供した。放送委員会より、給食時間の放送にて給食に関わる紹介を行った。

1月24日（金） 【お正月料理①】

麦ごはん・さばの照り焼き・紅白なます・大根菜・いよかん・牛乳



今日は、お正月料理です。「紅白なます」は、にんじんの赤色と、大根の白色で、おめでたい色合いを表す、紅白を意味しています。また、大根菜は、この地方では、昔から年末やお正月によく食べられています。地域によっては「こくしょ」や「にごみ」とも呼んでいるそうです。今日の大根菜も、ダシやいろいろな食材のうまみがたっぷり出ています。美味しいうまみを味わって食べてくださいね。

1月27日（月） 【三重県伊勢市の食材】

麦ごはん・豚みそひじきの具・白菜サラダ・あおさのみそ汁・牛乳



今日は、三重県伊勢市の食材を使った給食です。中津川市と三重県伊勢市は、災害がおこったときに、お互いが助け合うための「災害時相互応援協定」というものを結んでいます。岐阜県や中津川市は、山の幸が多いのに比べ、伊勢市は、海に近いことから、伊勢海老や海藻などの海の幸が多くとれます。今日の給食でも、伊勢市産のあおさが使っています。また、豚みそひじきは伊勢市の給食メニューでごはんに乗せて食べると美味しいですよ。

1月28日（火） 【ブラジル料理】

黒コッペパン・フランゴアパッサリーニョ・豆サラダ・コンソメスープ・ミルメーク・牛乳



今日は、ブラジル料理です。中津川市は、ブラジルのレジストロ市と、姉妹都市提携というものを結んでいます。姉妹都市とは、お互いの地域を知って、文化の交流をしたりする都市のことです。「フランゴ・ア・パッサリーニョ」は、日本のからあげによく似た料理です。鶏肉に、すりおろしたニンニクや玉ねぎ、パセリ、塩こしょうなどで味をつけてあります。美味しく食べてくださいね。

1月29日（水） 【お正月料理②】

麦ごはん・田作り・黒豆・豚すき・ミルクプリン・牛乳



今日は、お正月料理です。「田作り」に使われる煮干しは、昔は田んぼの肥料として使われていたことから、豊作を願うために食べられます。「黒豆」は、「まめに暮らす」という意味で、元気で健康な生活を願うために食べられています。ほかのお正月料理にも、ひとつひとつ意味があるので、自分が食べたお正月料理の意味をぜひ調べてみてくださいね。

1月30日（木） 【岐阜県の食材や料理】

高山ラーメン・揚げ里芋の甘辛煮・糸寒天のおかか和え・牛乳



高山ラーメンは、岐阜県高山市のご当地ラーメンです。高山ラーメンは、醤油味の色の濃いスープに、細いちぢれ麺、具材はシンプルなのが特徴です。ご当地ラーメンとは、日本各地の特色あるラーメンのことで、約200種類あると言われています。旅行に行き、その地域のご当地ラーメンを食べるのも楽しいですね。また里芋は、中津川市内でとれるものを使っていることが多いです。糸寒天は、隣の恵那市山岡町が有名な産地です。

3 中津川市と三重県伊勢市との給食交流の実施

伊勢神宮の式年遷宮に使われる御用材が中津川市加子母地区から伐りだされていたり、平成26年に「伊勢市・中津川市災害時相互応援協定」を結んだりと、古くからつながりのある地域である伊勢市と給食の交流を行った。本校と伊勢市立宮山小学校で、給食やビデオレターの交換を行った。

(1) 給食献立の交流

実際に食べられている給食献立を交換し、お互いの市について興味関心を高めた。



伊勢市の給食メニュー：豚みそひじき
伊勢市産の食べ物：あおさ



中津川市の給食メニュー：トマト肉じゃが

伊勢市立宮山小学校
ホームページより

(2) 給食委員会の交流

お互いの給食委員会の児童が、市の特徴や特産物、学校や給食紹介をまとめたビデオレターを作成し、それぞれの学校で放送した。本校では、学校紹介のほかに、中津川市の特産物や郷土料理がどのように給食に登場するかを発表した。交流の様子を学校ホームページにも掲載し、家庭等へ周知した。

給食委員会のビデオレター 一部抜粋

