

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和4年1月11日 文責:佐竹香寿代  
HPアドレス:<http://www.togk.or.jp>

### 1月号 (No.243)

(公財)鳥取県学校給食会  
鳥取市安長字前内387-1  
(TEL)0857-23-7084  
(FAX)0857-27-8040  
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

新年あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いたします。

昨年末は、例年になく積雪にみまわれましたが、鳥取の冬はこれからが本番かと思ひます。まだまだ寒い日が続きますので、体調を崩さないように気を付けましょう。

そんな中、鳥取県内でも新型コロナウイルスの感染が数十日ぶりに発生し、気が抜けない状況にあります。そして、新たな変異株のオミクロンにも気を付けなければいけません。手洗い、うがいは皆さんが気を付けておられると思いますが、より一層の感染予防を心掛けましょう。



### インフルエンザ+新型コロナウイルス感染症予防

気温が低く、空気が乾燥するこの時期は、インフルエンザが流行しやすくなります。新型コロナウイルス感染症が終息してないため、流行が心配されます。どちらも、感染した人の咳やくしゃみに含まれるウイルスを吸い込んだり、手を介して鼻や口から入ったりすることで感染します。

### 感染予防大切なこと・・・

#### ●毎朝晩、検温をする

毎日、検温し自分の体調を管理しましょう。

発熱等の風邪の症状がみられる時は、自宅で療養するとともに、まずはかかりつけ医へ電話をして受診してください。

#### ●マスクの着用をする

マスクを着用することで、咳やくしゃみをした時のつばや鼻水が飛び散ることを防ぎます。人と会話をするときは必ずマスクを着用するようにしましょう。

#### ●こまめに手洗いや消毒をする

洗剤を使用して、手から手首まで丁寧に洗いましょう。また、手指消毒も大切です。

#### ●食事をするときは会話を控える

会食での飛沫が感染のリスクを高めます。食事をする際は、会話をしないようにしましょう。また、食後はすぐにマスクを着用しましょう。

#### ●ゴミの持ち帰りをする

自分が使用したティッシュやマスクなどの感染リスクの高いゴミは持ち帰るようにしましょう。

#### ●免疫の働きを高める

栄養バランスのよい食事をとり、十分な睡眠をとるように心がけましょう

#### ●換気をする

ウイルスがこもらないように、天窓や窓、扉を開けて空気を入れ替えましょう。



## 食育啓発パンフレットの作成について

今年度、鳥取県教育委員会事務局体育保健課の受託事業として、「令和3年度地場産物を活用した学校給食調理講習会」を開催しました。その中で学んだ「郷土料理」に関する食育啓発パンフレットを作成いたしました。


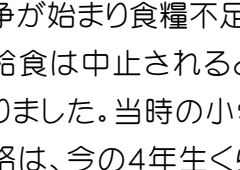


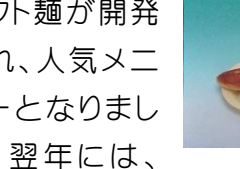

このパンフレットは、本会のホームページからもダウンロードできますので、ぜひ食育推進啓発に向けご活用いただければ幸いです。



## 日本の学校給食の歴史を知ろう!

毎年1月24日から30日は『全国学校給食週間』です。この週間は、昭和25年に始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的として実施されています。学校給食は、もともと貧しい子ども達を飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子ども達が望ましい食習慣や食に関する正しい知識を身に着けるための重要な役割を担っています。

今から約130年前の学校給食が始まった明治22年(1889年)から現代までの学校給食の歴史を簡単にご紹介します。

<p><b>明治22年(1889年)</b> 山形県鶴岡町の小学校で、お弁当を持ってこられない子ども達に昼食を提供したことが学校給食の始まりと言われています。</p> 	<p><b>昭和15年~19年頃</b> 戦争が始まり食糧不足になって、学校給食は中止されるところが多くなりました。当時の小学校6年生の体格は、今の4年生くらいだったと言われています。</p> 	<p><b>昭和22年(1947年)</b> 戦後、アメリカのLARA(アジア救済公認団体)から寄贈された脱脂粉乳や缶詰、小麦粉等の物資を使った給食が再開されました。この日に物資寄贈式が行われ「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、翌年から1月24日~30日を「全国学校給食週間」としました。</p> 
<p><b>昭和25年(1950年)</b> アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。</p> 	<p><b>昭和38年(1963年)</b> ソフト麺が開発され、人気メニューとなりました。翌年には、牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと変わっていきました。</p> 	<p><b>昭和51年1976年)</b> 米飯給食が始まりました。カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がりました。また、牛乳もビンの牛乳からパックの牛乳へと変わりました。</p> 

時代とともに学校給食も変化してきました。今では献立もバラエティー豊かになり、いろいろな料理が提供されるようになりました。その反面、食習慣の乱れや偏った食事による肥満、やせ過ぎ、生活習慣病の増加などが見られるようになってきました。今月の全国学校給食週間では、改めて一人一人が食生活を見直してみる機会にしてほしいと思います。