

鳥取県

学校給食会だより



令和3年1月 文責:植野京子
HPアドレス:<http://www.togk.or.jp>

1月号(No.231)

(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

毎日寒い日が続きますが、体調管理に気をつけた日々をお過ごしのことと思います。昨年に続き、今年も新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べることなどが重要です。特に新型コロナウイルスは、鳥取県内でも日々発生数が増えつつ有り、感染症に備えて一人ひとりができる対策を知る必要性があります。

感染について・・・飛沫感染と接触感染の2つが考えられます。

- * 飛沫感染とは、感染者の飛沫(くしゃみ・せき・つばなど)と一緒にウイルスが放出され、他者がそのウイルスを口や鼻から吸い込んで感染します。(例:お互いの距離が十分に確保できない状況下で一定時間を過ごすなど)
- * 接触感染とは、感染者がくしゃみやせきを手で押さえた後、自らの手で周りの物に触れると感染者のウイルスが付きます。感染者に直接触れなくても感染します。(例:ドアノブやスイッチ)

感染症対策について・・・人と人の距離をとり、外出時はマスクを着用し、家の中でも咳エチケットを心がけ、屋内での換気を十分にする、自己の健康管理をしっかりするなどし、自己のみならず、他人への感染を回避するとともに、他人に感染させないようにすることが必要です。また、閉鎖空間において近距離で多くの人と会話をするなど、せきやくしゃみ等がなくても感染を拡大させるリスクがあります。無症状者からの感染の可能性もあります。これらの状況を踏まえ、「3蜜(密閉・密集・密接)」を避け、マスクの着用、石けんによる手洗いや手指消毒用アルコールによる消毒やせきエチケットを心がけましょう。(厚生労働省ホームページ参照)

～正しい手洗いの仕方～ (全国学校給食協会発行・学校給食4月号参照)



* 石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよくふき取って乾かしましょう。

～3つのせきエチケット～



～正しいマスク着用～

正しいマスクの着用



1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の市立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地に広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなりました。

明治22年(1889年)



忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。

【献立：おにぎり・塩ザケ・漬物】

戦後、子どもたち栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを記念し、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは、1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和25年(1950年)



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で始めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。

【献立：パン・ミルク・カレーシチュー】

昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。

昭和38年(1963年)
主食として、ソフト麺が登場する

昭和39年～43年
(1964～1968年)
脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年(1976年)
米飯給食が正式に始まる

* 社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。

【ジビエを活用した学校給食メニュー】のパンフレットを作成しました!

鳥取県教育委員会事務局体育保健課からの受託事業として、「令和2年度地場産物を活用した学校給食調理講習会」(11月12日)を開催いたしました。この度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を考慮し、参加人数を制限しての実施といたしました。当日参加していただけなかった栄養教諭、学校栄養職員の方々にも開発メニューの共有と資質の向上並びに今後の学校給食に活用していただけるよう、レシピメニューをパンフレットとして作成いたしました。食育推進啓発に向けご活用いただきますようよろしくお願いいたします。尚、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。



* パンフレットの中にはさまざまなジビエ肉を使用しておりますが、本会でのジビエの取扱いは現状、鹿ミンチのみとなっております。お含みおき下さい。