

# 給食だより

令和8年 1月

舞鶴市立朝来小学校

朝来小学校では、1月28日～2月10日までが給食週間です。



全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取組で、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。

子どもたちの食生活を取りまく環境が大きく変化した現在の学校給食は、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

朝来小学校では1月28日～2月10日までの給食週間に学校給食を生かした様々な食育を実施します。

## 給食が始まったのはいつから？



日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の忠愛小学校において、生活が厳しい家庭の子どもたちへ無償で昼食を出したのが、始まりとされています。



## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年

おにぎり・塩さけ・  
菜の漬物

ミルク(脱脂粉乳)・  
トマトシチュー

コッパン・ミルク(脱脂粉乳)・  
ポタージュスープ・コロック・  
せんキャベツ・マーガリン

ソフトめんのカレーあん  
かけ・牛乳・甘酢あえ・  
果物(黄桃)・チーズ

カレーライス・牛乳・塩もみ・  
果物(バナナ)・スープ

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、給食に使用される食材の産地やそれらに含まれる栄養、給食に関わる人たちについて知り、実際の給食や食事を食べることによって、知ったことを実感することができています。ご家庭でも食材や栄養バランス、学習したことなど「食」について話をするすることで、より「食」に対する意識が深まります。ぜひ、ご家族で給食など「食」をテーマにお話してみませんか？



# ～1月のこんだて紹介～



## まいづる海自カレー・まいづる海保カレー

舞鶴市は、全国で唯一、海上自衛隊の地方總監部と海上保安庁本部がともに所在する市です。その特色を活かし、市内の飲食店では「まいづる海自カレー」と「まいづる海保カレー」を同時に味わえるあいがけカレー事業が進められています。

夏休みに、海上自衛隊と海上保安庁の方々を招いて、舞鶴市の栄養職員で調理実習を行い、給食向けのレシピを考案しました。

学校給食では、給食週間中に、チキンカレー（まいづる海自カレー）とキーマドライカレー（まいづる海保カレー）をそれぞれ提供します。



## 海軍さんの肉じゃが



舞鶴は、肉じゃがの発祥地といわれています。明治時代に、海軍の司令長官である東郷平八郎さんが、イギリスで食べたビーフシチューの味が忘れられず、まねして作ったものが肉じゃがのはじまりといわれています。

そのころ日本には、ビーフシチューに使われるようなワインやバターがなく、しょうゆとさとうで味付けをしたため、肉じゃがができました。

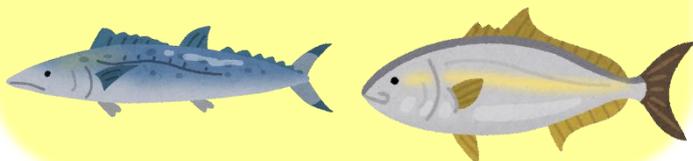
## 京田ごはん

京田ごはんは、舞鶴市の京田地区に伝わる料理です。昭和の初め頃、京田地区に住む人たちが山鳥を使ってごはんを作って食べたのがはじまりです。戦後からは、山鳥ではなく、にわたりの肉が使われるようになりました。また、量を増やすためにとうふも加えて作られるようになりました。

## 舞鶴の魚（サゴシ・ハマチ）

舞鶴の海でとれた魚です。どちらも、成長するにつれて呼び名が変わる出世魚です。

地域によって呼ばれ方は異なりますが、関西では、サゴシは60 cm以上になるとサワラと呼ばれます。ハマチは、90 cm以上になるとブリと呼ばれるようになります。



## ウズベキスタン料理

舞鶴市は2020東京五輪におけるウズベキスタンのホストタウンとして、スポーツ・文化などの様々な分野で交流を続けています。

給食では、ウズベキスタンを代表する料理のプロフを再現したウズベキスタン風ピラフ、ひよこ豆が入ったガロフスープを作ります。本場では、クミンシードやディルなどの香草が入りますが、食べやすいようにコンソメなどで味付けをします。

