



担当	令和6年度 1月	
栄養士：比嘉 彩乃	食育の目標	学校給食の歴史と役割について知ろう
978-3522 (与勝調理場)		

☆うるま市のホームページでは、カラーで食育だよりがご覧いただけます。



今年も給食センター職員一同、「安全・安心な給食」を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします。



学校給食は明治22年、山形県で当時、お弁当を持ってこれない子ども達のために、お坊さんが昼食を提供するのが始まりといわれています。その後、給食の取り組みは全国へ広がりましたが、第二次世界大戦の影響で食糧不足となり、実施することができなくなってしまいました。戦後、子ども達の栄養状態の悪化が懸念され、アメリカの民間団体【LARA:ララ】から贈られてきた物資で、昭和21年12月24日に給食を再開することになりました。その日は、学校給食感謝の日として制定される予定でしたが、冬休みと重なるため、1ヵ月後の1月24日が『学校給食感謝の日』となり、24日～30日が『全国学校給食週間』となりました。

沖縄県学校給食の歴史



沖縄県の給食は、本土より少し遅れて開始されてました。沖縄県最初の給食は、豊見城村(現:豊見城市)の上田小学校からスタートしました!!



①昭和30年 ミルク給食



最初は脱脂粉乳を、お湯で溶いたミルク給食でした。臭いがきつくて苦手な子どもが多かったそうです。

②昭和35年 補食給食



その後、パンがつくようになりました。今よりも大きなパンで、ぞうりくらい大きさだったそうです。

③昭和37年 完全給食



給食に、おかずがつくようになりました。そのことで、「完全給食」と呼ばれるようになりました。

④昭和51年 米飯給食



パンが中心だった給食に、ごはんが取り入れられるようになりました。

⑤現在の給食



栄養失調の子ども達を救うための給食から、時をえて今では、健康を保持・増進するための給食になりました。牛乳も、脱脂粉乳の時代から平成2年には、栄養価の高い加工乳になり、平成13年には生乳100%の牛乳が登場するようになりました。現在では、ごはんやパン、麺などを主食に多種多様な献立を提供しています。

～* 与勝調理場 給食での取り組み【12月編】*～

毎日の給食には、うるま市内の農家さんや業者さんが多く関わっており、多くの人の力で給食ができています。12月もたくさんの農家さんから野菜を納品していただきました。また、与勝調理場では、8月よりうるま市平敷屋のもずく業者さんよりもずくを納品してもらえるようになりました。今回は、12月に納品していただいた農家さん・もずく業者さんを紹介していきます。



とうがん
与那城照間 田場さん

レタス・水菜
志誠会さん

紅芋
みやのさん

もやし
崎間もやしさん



もずく 嘉保水産さん

～嘉保水産さんよりメッセージ～
私たちは、勝連平敷屋でもずくを育てています。自然の影響を受けるもずくですが、半年かけて育て、3か月の間に収穫します。収穫は、2～3時間潜りっぱなしで、手作業で収穫していますよ。海人が手間暇かけて一生懸命育てたもずくは、太くて歯ごたえがよく、ミネラル・食物繊維がたっぷりと体に良いので、成長期の皆さんにぜひ美味しく食べてもらえると嬉しいです。

～与勝調理場の学校給食週間 沖縄を味わおう～

今年度の学校給食週間は、『沖縄の郷土料理を通して、沖縄の良さを知ろう!』というテーマで、5日間さまざまな郷土料理が登場します。メニューから、沖縄の歴史や食文化を知ってもらえるよう、毎日サブテーマをつけて、放送資料や資料を配布する予定ですので、毎日しっかり聞き、見て味わって、沖縄の良さってなんだろうと考える機会としてほしいです★

- ★1/20(月)・・・給食週間ってなんだろう?5日間を通して、給食について考えてみてね♪
沖縄の伝統菓子「ちんすこう」について知ろう!!
- ★1/21(火)・・・沖縄そばって、なんでそばって呼ぶのかな?実は、沖縄そばという名前には、沢山の人の力で名付けられたんだって!!沖縄そばの歴史について知ろう!!
- ★1/22(水)・・・生産量一位を誇るもずくの特徴や良さについて知ろう!!
- ★1/23(木)・・・沖縄の料理には、沢山の方言が登場することを知っているかな?
ヌンクーグワってどんな料理かな?沖縄の郷土料理に隠された謎を知ろう!
- ★1/24(金)・・・『豚は鳴き声以外は食べられる!』豚肉文化について知ろう!

