

# 1月給食たより



令和4年1月12日発行  
加須市立礼羽小学校



あけましておめでとうございます。

楽しい冬休みを過ごせましたか？

新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症は、

まだ油断ができない状況です。

感染症を防ぐためには、手洗い、うがい、マスクの他に

1日3回の食事をしっかり食べることや疲れやストレスを

ためないことも大切です。一人一人が気を付けて、感染症の予防をしましょう。

## 小豆がゆ

1月15日の小正月の行事に「小豆がゆ」があります。大正月とよばれる元旦は、年神を迎える行事ですが、小正月は農耕の神様を祭る行事で、農家ではとても大切にされました。小豆は大豆とともに中国から渡ってきた作物ですが、古事記にも登場するように日本にはなじみの深い食材です。小豆がゆは中国の風習にない、1年中の邪気を払うものとして食べます。地方によっては、「ふうふう」と吹くと田植えのときに風が吹くとされ、熱くてもがまんして食べるしきたりがあるそうです。



## 小豆がゆの作り方

### 材料

小豆1カップ 米1/2カップ もち4こ  
小豆のゆで汁+水 4カップ

### 作り方

- ①洗った小豆とかぶるくらいの水をなべに入れ、火にかけ、沸騰したら湯を捨てる。
- ②もう一度なべに水を入れ、小豆を20分くらい煮てざるにあげておく。  
(このゆで汁は後で使うのでとっておく)
- ③②のゆで汁と水を合わせて4カップになるようにし、研いだ米を入れて炊く。
- ④沸騰したら全体を混ぜ、さらに弱火で20分炊く。(吹きこぼれそうになったら、かき混ぜず、ふたをずらすか、火を調節してください)
- ⑤米がふっくらしてきたら、②の小豆を入れ5分炊く。
- ⑥お椀に盛り付けたら、1/4に切ったもちを焼いて上のにせ、好みに塩またはさとうを少し入れて食べる。

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食(おにぎり・焼き魚・漬け物)を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさんの子供たちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子供の栄養不足が心配されました。「ララ(アジア救済団体)」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21(1946)年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としたのです。

子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満などが心配される今日、「学校給食」は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活をおくるために、とても重要な役割を果たしています。

忠愛小学校は、大督寺の境内にありました。このお寺のお坊さんが、一軒一軒お経を唱えながら民家を回り、お米やお金をいただいて、弁当を持ってこられない子供たちの昼食を作りました。その当時の献立は、川魚が主流だったそうです。



つるおかし 鶴岡市のお寺「大督寺」

昭和34年(1959年)に、学校給食70周年記念式典が開催され、記念碑が建てられました。



大督寺敷地内の「学校給食発祥の地」の記念碑

## どんな一年にしたい？



おせち料理は昔から、いろいろな願いをこめて作られてきました。

学校給食の歴史の巻