

# 12月給食だより

令和7年度  
河野小学校  
河野給食センター

## 寒さに負けず、冬を元気に過ごそう!

いよいよ冬本番を迎え、朝晩の冷え込みが厳しくなりました。寒いと手を洗うのが億劫になりがちですが、風邪や胃腸炎などの感染症を防ぐには石けんを使ったいいな手洗いが肝心です。また、食事や睡眠をしっかりとして抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう。



### 風邪予防にとりたい栄養素と食べ物

#### 丈夫な体をつくる

##### たんぱく質



#### 強い抗酸化作用で体を守る

##### ビタミンA



##### ビタミンC



##### ビタミンE



冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

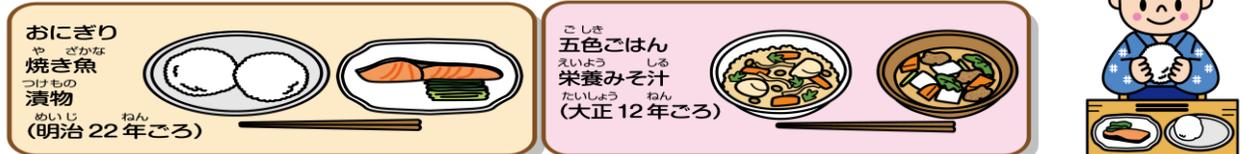
### 「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう!



## 日本の学校給食の歩み

### 学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺という寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。全国各地に広まりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



### 支援物資による学校給食の再開

戦後、子ども達の栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にALA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、よく1月に学校給食が再開されました。



### バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯が登場し、献立内容が充実していきました。

