



2024年  
12月23日発行  
北海道教育大学  
附属釧路義務教育学校前期課程

はんしん あわ じ だいしん さい ねん  
**阪神・淡路大震災から30年**  
さい がい じ しょく そな  
**災害時の『食』を備えましょう**



1995（平成7）年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。寒さ厳しい中、被災した多くの人たちを支えたのは、ボランティアによって届けられた炊き出しの「おむすび」です。震災発生から5年が過ぎた2000年、兵庫県が事務局を務める「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は、食料の重要性や、ボランティアの善意を忘れないために、この日を「おむすびの日」と定めました\*。阪神・淡路大震災の発生から今年で30年となります。昨年元日に発生した令和6年能登半島地震が記憶に新しいですが、この30年の間にも各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないという状況を前に、一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりとしておくことが大切です。

さい がい じ しょく そな  
**災害時の食の備え**

★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

<p><b>そのまま食べられる 非常食</b></p> <p>アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など</p>	<p><b>ローリングストックで備える 日常食品</b></p> <p>お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など</p>	<p><b>外出時の持ち歩き用品</b></p> <p>飲料水、チョコレート・あめなどの菓子</p>
---	--	--

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくとう安心です。

カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。

ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅう かん  
**1月24日～30日は、全国学校給食週間です！**

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの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。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

**学校給食の移り変わりを見てみよう！**

<p><b>明治22年</b></p> <p>私立忠愛小学校で提供されたときとされる給食。</p>	<p><b>戦後（昭和20～30年代）</b></p> <p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。</p>	<p><b>現在</b></p> <p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>
---	--	--

**6年生の考えた献立が出ます！**

6年生が家庭科の学習の一環で、給食の献立を考える取り組みを行いました。その中から、1月も、2名の考案した献立を提供します。

**1月17日 みんなが大好きセット**

- ・チキンカレーライス
- ・福神漬
- ・サイダーゼリー

**ポイント**  
みんなが好きなサイダーゼリーとチキンカレーライスにあう福神漬を合わせました。黄色と緑色を多く入れました。

**1月21日 スペシャル給食**

- ・テーブルロールパン
- ・コーンスープ
- ・カレーコロッケ
- ・フレンチサラダ

**ポイント**  
おいしく食べることができ、とても栄養のバランスが優れていると思いました。

**来月も6年生が考案した給食を取り入れていきますので楽しみにしてください！**

**十二月三日 しかにく給食**

鹿肉ハンバーガーとして提供しました。

**エノシカバーガー**

12月3日に6年生の授業の取り組みの一環として鹿肉を使った鹿肉ハンバーガーを調理して、パンに挟んでハンバーガーとして提供しました。子供たちからは、「おいしかった」という声や「また食べたいです」といううれしい言葉がありました。授業の中では、鹿肉を食べることは北海道の自然を守ることに繋がるというお話がありました。

ぜひ、北海道の貴重なジビエ肉でもある鹿肉をご家庭でも調理してみてくださいか？