



あまど坂

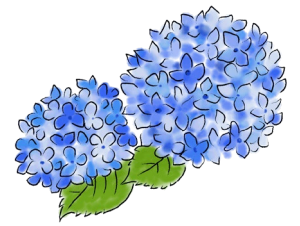
千葉市立天戸中学校
校報 第3号
令和8年6月19日(金)

給食と食文化

校長 佐藤 秀作

先日の給食に「中華スープ」ができました。白湯の中に春雨、肉団子、わかめ、青菜などが入っており栄養満点でした。成長期の皆さんの身体を支えるための工夫と愛情がよく伝わってきました。

給食は単に栄養を補給するものではなく、他にも重要な役割があります。そもそも学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まりました。最初は「おにぎりと漬物」という簡単なものでしたが、年月を経て今では日本中の小中学校で工夫された料理が提供されています。食事を取ることは毎日の活動の源であり、生きる上で最も大切な活動のひとつです。



給食の献立には成長期の皆さんに必要な1日の栄養素の約半分が含まれており、何より凄いのは、メニューが毎日違い、飽きることなく様々な野菜や肉、魚などの旬の食材を中心に栄養を摂取できることです。学校給食は日本独自のもので海外の学校ではこうした給食制度を取り入れている国はまだ多くありません。カフェテリアという食堂（日本でも高校・大学は同じ）で毎日、自分でメニューを選んで食べたり、持参したお弁当やスナックを食べたりします。「いいな！」と思う人もいるかもしれませんが、毎日、「お弁当」を自分で作ると考えたらどうでしょうか？

健康維持には「好きなもの」だけを食べればよいというものではありません。丈夫な強い身体を作るためには栄養バランスの取れた食事はとても大切です。

もう一つ、学校給食の素晴らしいところは「給食当番」という活動によって配膳から片付けまでを自らで行うことです。小・中学校9年間で身に付けた「食事の習慣」は一生の皆さんの食生活を支える土台になっていきます。例えば、食事の前後には「いただきます」「ごちそうさま」と唱えることで自然の恵みや命、作ってくれた人へ感謝を示します。また、「和食」という日本の文化に基づいた器と箸を使うことで、お椀を手に持って食べたり、箸の正しい使い方など食事における所作を体得します。梅雨の時期に心配される食中毒の防止においても、衛生管理のために配膳台をきれいにすることや食事前に手洗いを行い、清潔な環境で食事をする習慣が役立っています。

世界的に見ても食事に対するこうした習慣、考え方は優れた日本の文化として捉えられており、日本人の伝統的な食文化はユネスコ無形文化遺産にも登録されました。毎日当たり前のように口にしている給食。そこには食文化における伝統がたくさん詰め込まれているのです。



【7月の主な行事予定】

(活動終了18:00 完全下校18:15)

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
				合唱コンクール 実行委員会	部活動壮行会	
5	6	7	8	9	10	11
	三者面談 F組げんき交流会					市総体1
12	13	14	15	16	17	18
市総体2	給食白衣無し (エプロン三角巾) ～7/16	朝読書清掃カット 専門委員会 部活動中止	評議会	大掃除	給食終了 全校集会 完全下校	市総体3
19	20	21	22	23	24	25
市総体4	海の日 市総体5	夏季休業日 (～8/31) 市総体6	市総体7	市総体8	市総体9	市総体 予備日
27	27	28	29	30	31	

* 7月6日（月）から7月10日（金）で三者面談を行います。面談日程をご確認の上
スリッパ・上履き等をご持参ください。お車でのご来校はご遠慮ください。

* 7月27日（月）は第2期（6月分）の学校徴収金の振替日です。引き落としができない場
合は、8月17日（月）に再振替を行います。

* 7月21日（火）から8月31日（月）までは夏季休業です。

* 8月10日（月）～14日（金）は学校閉庁日となります。