



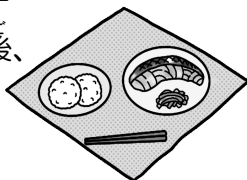
東京都立七生特別支援学校長
黒澤 一慶

学校給食も家庭での食事、多くの人々の苦労や努力によって支えられています。1月24日からの「全国学校給食週間」に合わせて食べ物の大切さや食事に関わる人たちの思いについて考えてみましょう。

学校給食について知ろう!

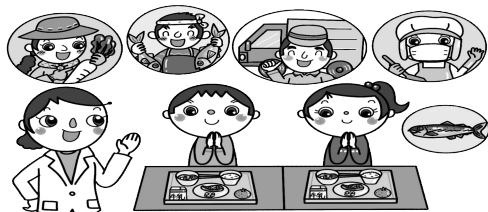
学校給食のはじまり

明治22（1889）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



学校給食の役割

給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事、子どもの心身の発達や健康の増進を目指しています。そのほか、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ教育活動の一環となっています。



1月の献立から料理を紹介

* 抹茶豆乳ゼリー *



【材料】 5人分

- | | | |
|---|---------|------------------|
| ① | アガー | 11.5 g |
| | みず | 小さじ4（20cc） |
| | 水 | |
| | じょうはくとう | 大さじ2と1/2（22.5 g） |
| | 上白糖 | |
| | とうにゅう | 200ml |
| | 豆乳 | |
| ② | まっちゃ | 2 g |
| | 抹茶 | |
| | じょうはくとう | 大さじ2（17.5 g） |
| | 上白糖 | |
| | みず | 小さじ2（10cc） |
| | 水 | |

【作り方】

1. アガーと上白糖を混ぜたところに水を加え、よく煮溶かす。
2. 少し温めておいた豆乳を加えてよくかき混ぜる。
3. 抹茶と上白糖をよく混ぜてなじんできたら、水を加えてトロトロにする。
4. ②に③を加え沸騰しない程度に加熱しながらかき混ぜる。
5. カップに注ぎ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして固める。

※参考文献・引用・イラスト：雑誌 【食育フォーラム 2026年1月号】
【学校給食 2025年12月号】