



令和6年2月26日

# 蒲刈中学校だより

発行：呉市立蒲刈中学校  
文責：校長 柿林 浩彦

第40号

## 全国学校給食週間 ～食を通して健康について考える～

とびしま4島の学校給食は、蒲刈共同調理場から提供されています。毎日、安心・安全で工夫された献立に基づいた学校給食を食べることができるのも、本校の八重垣 遥 栄養教諭のおかげです。栄養バランスはもちろん、地産地消や行事なども考慮した学校給食を、子どもたちはとても楽しみにしており、お気に入りの献立を提供するリクエスト給食なども実施しています。先月は、全国学校給食週間を実施しました。

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で始まりました。はじめは、学校にお弁当を持ってくることができない子どもたちのために、おにぎりとおかず（塩鮭と漬物）を出したそうですが、昭和7年頃から学校に来られない子や体の弱い子を救うために、全国各地へ学校給食が広まっていきました。

太平洋戦争で食べ物がなくなった影響で、学校給食が中止された時期もありましたが、戦争が終わり、食べ物が日本のために外国から送られた缶詰や脱脂粉乳を使って、昭和21年12月24日から一部の地域で給食を再開することができました。そして、再開を記念して「学校給食記念日」が定められました。

現在、12月24日は冬休みと重なるため、1ヶ月後の1月24日を給食記念日、24日から30日の1週間を「全国学校給食週間」としています。

「全国学校給食週間」中は、学校給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めることを目的として、全国各地で学校給食に関する様々な行事が行われています。

本校では、令和5年度ひろしま給食推進プロジェクト「ひろしま給食」100万食メニューで応募されたメニューの中から選ばれた、「ひろしま給食」統一メニュー「HIROSHIMA 特製モリモリ焼き」と「ひろしま給食」



1/24 (水)  
◇ひろしま給食100万食プロジェクト  
「HIROSHIMA 特製モリモリ焼き」

メニュー「栄養たっぷりまめな丼」，郷土料理や地場産物，また，昭和の中頃から愛されてきた給食メニュー「ココア揚げパン」を給食で提供しました。「HIROSHIMA 特製モリモリ焼き」アピールポイントは「広島県を代表する食文化であるお好み焼きが，さっぱりモリモリ食べられる」です。

毎日、生徒による給食放送でそれぞれの献立について説明されますが、「全国学校給食週間」中も大変おいしく給食をいただくことができました。



**1/25 (木)**  
◇郷土料理  
「大豆うどん」「がんす」



**1/26 (金)**  
◇郷土料理 ◇地場産物  
「呉の肉じゃが」  
「姫ひじきと小松菜のあえもの」



**1/29 (月)**  
◇ひろしま給食100万食プロジェクト  
◇地場産物  
「栄養たっぷりまめな丼」  
「ぼんかん」



**1/30 (火)**  
◇人気メニュー  
「ココア揚げパン」

## 第 47 回呉市立小中学校特別支援学級合同作品展

1月19日(金)から23日(火)まで、呉市役所1階多目的室で第47回呉市立小中学校特別支援学級合同作品展が開催されました。この作品展は、日頃の学習の成果を広く発表する場であり、本校からは、虹色学級 安森 誠矢くん、太陽学級 中津川 葵さんの作品を展示しました。数ある作品や制作物の中から、書写、タブレットのアプリを使用して描いたイラスト、共同で作成し2学期に実験したペットボトルロケットを展示しました。特別支援学級では、教科学習以外にも、個に応じた学習を組み入れ、日々学校生活に励んでいます。表現することの楽しさや喜びを味わいながら、今後もアイデアあふれる作品を創作してほしいと思います。

