

給食だより

令和8年 10月

舞鶴市立吉原小学校

10月7日舞鶴引き揚げの日



昭和20年に終戦を迎え、海外にいた日本の兵隊や民間人は、一斉に日本へ帰ることとなりました。このことを「引き揚げ」といいます。

舞鶴港は、海外から引き揚げてくる人々を迎える「引揚港」に指定され、10月7日に引き揚げ第1船「雲仙丸」が舞鶴に入港し、昭和33年に最終引揚船が入港するまでの13年間に渡り約66万人の引揚者と遺骨1万6千柱を迎え入れました。

舞鶴市は、「引き揚げやシベリア抑留の史実」「引揚者を温かく迎え入れた町の歴史」「恒久平和への願い」を、次世代へ継承する取組へと繋いでいくため、10月7日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。(平成30年10月制定)

当時の舞鶴の人々は、終戦直後で食糧も物資も十分でなく自分たちの生活もままならない状況でしたが、お茶やふかし芋を持ち寄り引揚者にかかるまいしました。心身ともに疲れ果てた引揚者を、栈橋で「おかえりなさい」と声をかけ、町ぐるみで温かく迎え入れました。

～舞鶴引き揚げの日献立～

引揚者は舞鶴港に帰国後、数日間『舞鶴（地方）引揚援護局』で過ごしていました。引揚者の多くの方は大変な苦労をされたうえで帰国されたことから、そのことに配慮した食事が提供されていました。給食でも昭和33年最後の引揚者にかかるまいした献立を再現します。

10月8日(木)



麦ごはん
アジとじゃがいもの天ぷら
パキパキきゅうり
カレー汁
牛乳

給食では、舞鶴港で水揚げされたアジを使用します。

当時は、極度の栄養不足を補うためにおかずの味付けを甘めにしていたそうです。

10月は「食品ロス削減月間」

食品ロスとは

おかず
につ
ち

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。

日本の食品ロスは、1年間で約461万トン（令和6年度推計値）です。

食品ロスの原因は、料理の作りすぎによる「食べ残し」、野菜の皮や茎など食べられるところま

で切って捨ててしまう「過剰除去」、未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」などがあります。少し意識したり、工夫したりするだけで、食品ロスを減らすことができるので、できることから取り組んでみましょう。

Q. どうして食品ロスが問題なの？

A. 日本の食料自給率は低く、多くの食料を輸入しています。それにもかかわらず、大量の食料が捨てられています。食料そのものが無駄になるだけではなく、食料をつくったり運んだりするために使ったエネルギーやごみを処分するために余分なエネルギーを消費しているのです。



給食レシピ



五目チャーハン

<材料（1人分）>

ごはん 1杯
豚肉 15g
玉ねぎ 20g
にんじん 10g
ちりめんじゃこ 5g
ごま 2g
ごま油 0.5g
中華の素 1g
しょうゆ 0.5g
塩、こしょう 少々

<作り方>

- ① 豚肉は細かく切り、にんじん、玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れ①を炒める。
- ③ やわらかくなったら、ちりめんじゃこごとごまを加えて炒め、調味料を入れて味付けする。
- ④ ごはんを入れて混ぜ合わせる。

～食品ロスを減らす工夫～

キャベツの外葉を刻んで入れたり、残り野菜をいろいろ入れたりして、食材を無駄なく食べましょう♪