

給食だより

令和5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ふるまいました。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年最後の引揚者につながる献立を再現します。

10月5日（木）

麦ごはん
アジとじゃがいもの天ぷら
きゅうり漬け
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練乳を加え、おかずの味付けも甘めにしていたそうです。

10月は
「食品ロス削減月間」

食品ロスを減らすためには？

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523万トン（令和3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。

食品ロスクイズ 第1問

日本の食品ロスの量を、国民一人あたりにするとどのくらいでしょう？

① 毎日小さじ一杯分



② 毎日ご飯茶碗一杯分



③ 毎日バケツ一杯分



食品ロスクイズ 第2問

食品ロスを減らすために、給食時間にできることは何でしょう？

① 苦手なものも、ひと口は食べる



② 自分に合った量を食べる



③ 協力して給食の準備をし、食べる時間を長くする



給食レシピ



野菜スープ

<材料（4人分）>

ウインナー 60g
にんじん 40g
玉ねぎ 120g
コーン 60g
ほうれん草 60g
コンソメ 4g
淡口しょうゆ 8g
塩、こしょう 少々

<作り方>

- ① ウインナーは輪切り、にんじん、玉ねぎは短冊切りにする。
- ② ほうれん草は2cm幅に切り、さっとゆでる。
- ③ 鍋に水とにんじん、玉ねぎ、ウインナーを入れて煮る。
- ④ コーンと調味料を加える。
- ⑤ ②のほうれん草を入れる。

～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♪

第1問 ② 国民一人あたりに、毎日ご飯茶碗一杯分を捨てている計算になります。
第2問 ①、②、③全部 一人ひとりが食べ残しをしないように、できることをしましょう。