

給食だより

令和6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年最後の引揚者にふるまった献立を再現します。



※昨年度の献立の写真です

10月 7日(月)

麦ご飯 きゅうり漬け
イワシとじゃがいもの天ぷら
カレー汁
牛乳

給食では、舞鶴港で水揚げされたイワシを使用します。

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472万トン（令和4年度推計値）です。

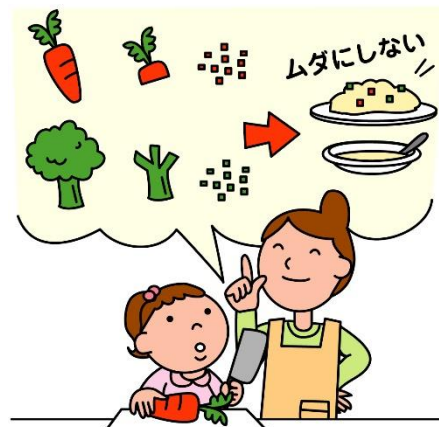


食品ロスの原因は、料理の作りすぎによる「食べ残し」、野菜の皮や茎など食べられるところまで切って捨ててしまう「過剰除去」、未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」などがあります。少し意識したり、工夫したりするだけで、食品ロスを減らすことができるので、できることから取り組んでみましょう。

例えば・・・

- ・本当に必要なものか良く考えて購入する。
- ・食材の捨てる部分を減らす工夫をする。
- ・自分が食べられる量を考えて盛り付ける。
- ・好き嫌いなく何でも食べる。

（使いきれなかった野菜やきのこは、冷凍や乾燥をして保存することができます。捨てることなくおいしく食べましょう！）



他にも自分でできること、家族と取り組めることがあるかもしれません。一度考えてみましょう。

やってみよう！

皮ごと食べる 野菜チップス

《材料》

- ・じゃがいも
- ・にんじん
- ・揚げ油
- ・塩・・・ひとつまみ



《作り方》

- ① じゃがいもとにんじんを皮ごとスライスし、水にさらしておく。でんぷん質を抜き水気をふき取る。
- ② 揚げ油で揚げる。
- ③ 塩をふりかける。



注意事項

じゃがいもの芽がついているもの、皮が変色しているものは食べられないのでその部分は食べないようにしましょう。



SDGsと食品ロス

SDGs(エスディーゼズ)とは、持続可能な開発目標のことです。現在、世界が一丸となってSDGsの17の目標の達成を目指しています。その目標の中には、飢えや食品ロスなど、食料問題の解決に向けたものもあります。食品ロスについて考えることは地球にくらす人々のことを考えることでもあります。そしてその考えたことを私たち一人一人が行動に移していくことが大切です。