

# 給食だより

# 1月



## 1月24日～1月30日は学校給食週間

### 学校給食週間とは？

学校給食の歴史を振り返り、学校給食の意義や役割について理解や関心を深める事を目的として設けられた1週間です。

### 《学校給食の歴史》

明治22年

#### 学校給食のはじまり

山形県の忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どものために、おにぎりと塩鮭、漬物を昼食として出したことが学校給食の始まりとされています。

明治22年



昭和16年  
～20年

#### 戦争による学校給食の危機

戦争で学校給食を続けることが難しくなり、学童疎開が広まるようになると給食も中止されました。

昭和21年

#### 戦後初の学校給食開始

12月24日、試験的に東京都、神奈川県、千葉県で戦後初めての学校給食が作られ、記念すべき日となりました。冬休みとの関係で、その1か月後の1月24日からの1週間が学校給食週間とされました。

昭和22年



昭和25年

#### 完全給食の始まり

アメリカから小麦粉が贈られ、パン、ミルク、おかずの完全給食が始まりました。

昭和29年

#### 学校給食に関する法律の制定

学校給食は、子どもたちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、国の法律として「学校給食法」が制定されました。

昭和27年



昭和40年

#### 脱脂粉乳から牛乳へ

学校給食用飲料として、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが始まりました。

昭和51年

#### 米飯給食の開始

米飯を主食とした学校給食が正式に始まりました。

現在

現在

#### 世界に誇れる日本の学校給食

地元でとれた食材を使った特色ある給食や、郷土料理、世界の料理など献立の種類も増え、豊かで恵まれた学校給食が実施されています。



# 学校給食週間中のメニュー紹介

## 1月24日(金) 食べ物がなかった時代を振り返ろう

献立：牛乳 セルフおにぎり 鮭の塩焼き きゅうりの土佐漬け けんちん汁 ぼんかん

明治22年に初めて給食が始まった頃は、おにぎりや鮭の塩焼き、漬物だけの給食でした。当日の給食には、必要とされている栄養を補うため、牛乳、けんちん汁、ぼんかんがっていますが、食べ物がなかった時代を振り返り、お腹いっぱい食べられることに感謝しましょう。

## 1月27日(月) 青森県の郷土料理を味わおう

献立：牛乳 ご飯 ひじき入り卵焼き 切り干し大根のナムル せんべい汁 りんご

せんべい汁は青森県八戸市周辺の郷土料理です。せんべい汁用に焼き上げた南部せんべいを、しょう油ベースの汁物に鶏肉やごぼう、きのこ、ねぎと共に煮て作ります。平成24年度のB級ご当地グルメの祭典B-1グランプリでは、グランプリを受賞しました。

## 1月28日(火) 千葉県の郷土料理を味わおう

献立：牛乳 ご飯 いわしのさんが焼き のり和え さつま汁 千葉県産ミルクプリン

いわしのさんが焼きは千葉県の代表的な郷土料理の一つです。銚子港でたくさん水揚げされる「かつお」や「いわし」を薬味と共にたたきにして焼いたものです。さんが焼きの他にも千葉県産の食材を多く使って給食を作ります。

## 1月29日(水) 北海道の郷土料理を味わおう

献立：牛乳 ご飯 わかさぎフリッター 茎わかめの金平 石狩汁 ヨーグルト

石狩汁は北海道の郷土料理です。鮭と豆腐、野菜をみそ仕立ての汁で煮込んだ料理です。「石狩汁」という名前は鮭が産卵のため上ってくる石狩川にちなんでつけられた名前です。寒い時期に体が温まる汁物です。

## 1月30日(木) 我孫子中学校の人気メニュー

献立：牛乳 ビーフカレーライス 福神漬け ツナと大豆のサラダ オレンジ

給食週間最終日は我孫子中学校の人気メニューのビーフカレーライスです。毎年3年生のリクエスト献立の上位に入ります。我孫子中学校のカレーは、市販のカレールーを使わずにルーから手作りしています。牛肉はやらかくなるように赤ワインとスープで1時間以上じっくり煮込んで作っています。