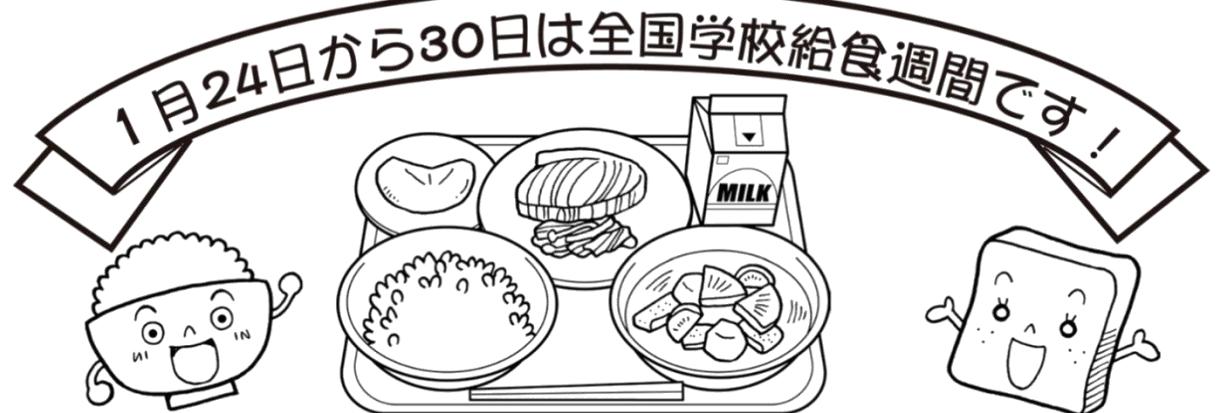




第9号
平成29年1月9日
我孫子市立並木小学校



○学校給食週間とは？

明治22年（1889年）に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子供たちのために、おにぎり・焼き魚・漬け物の簡単な昼食を出したことが学校給食の始まりと言われています。その後、学校給食は全国に広りましたが、第二次世界大戦が激しくなると食料不足になり、中断されました。

戦争が終わっても食料不足は続き、飢えから子どもたちを救おうと、ララ委員会（アジア救済連盟）からの物資援助を受けて、昭和21年12月24日に東京、神奈川、千葉で学校給食が再開されました。このことを記念して12月24日を学校給食感謝の日と定められました。その後、昭和25年に、ララ、ユニセフ等から給食用物資を援助してもらったことに対して感謝の気持ちを表し、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めることを目的として、冬休みと重ならない1月24日から1月30までの1週間を新たに「学校給食週間」としました。

学校給食週間には、千葉県の郷土料理や自分で作るセルフおにぎり、6年生が考えた献立、給食委員会が考えた献立など、特色あるメニューが出ます。今年度は30日が小中一貫の日で慌しいため、31日に学校給食週間のメニューを実施します。

【学校給食のうつり変わり】

給食週間中のメニュー紹介

1月24日 (水)	テーマ：千葉県の産物を味わおう 献立：牛乳 ご飯 味付けのり させい豆腐 つみれ汁 黒糖ピーナツ 海に囲まれ温暖な気候の千葉県では、多くの農林水産物が生産されています。千葉県でとれた食材料をたくさん使って、給食を作ります。千葉県ではどんな食べ物が生産されているのか、味わって知ってください。
1月25日 (木)	テーマ：6年2組が考えたメニュー 献立：牛乳 ご飯 かぼちゃコロッケ ごま和え わかめとふのみそ汁 みかん 6年生が家庭科の授業で給食の献立作りに取り組みました。各クラスの代表献立を給食で実施します。6年2組の代表献立は、かぼちゃコロッケが主菜です。かぼちゃは夏が旬の野菜ですが、寝かせることで甘みが増すので秋～冬が食べごろです。給食室で頑張ってコロッケを手づくりします。
1月26日 (金)	テーマ：給食委員会が考えたメニュー 献立：牛乳 しょうゆラーメン 焼肉サラダ スイートポテト春巻き いつもワゴンチェックや栄養黒板、お昼の放送など、毎日頑張って活動している給食委員会が考えたメニューです。人気のある献立を組み合わせたスペシャルメニュー！ しょうゆラーメンは、11月の残菜0月間で1ヶ月残菜0を達成した1年1組、3年1組、こだま学級のリクエストメニューもあります。
1月29日 (月)	テーマ：日本で最初の給食 献立：牛乳 セルフおにぎり さけの塩焼き 白菜の塩昆布漬け すいとん はるか 明治22年に日本で始めて給食が始まった頃のメニューは、おにぎり、焼き鮭、漬け物だけでした。これだけでは栄養が不足するため、給食では牛乳、すいとん、果物がついていますが、食べ物がなかった時代のことを考え、お腹いっぱい食べられることに感謝しましょう。
1月31日 (水)	テーマ：6年1組が考えたメニュー 献立：牛乳 冬の炊き込みご飯 さばのトウバンジャン焼き カリカリポテトサラダ 大根のみそ汁 ぽんかん 6年1組の代表献立は、冬野菜を炊き込んだ「冬の炊き込みご飯」が主食です。みそ汁の大根も冬が旬の野菜です。

給食の内容は時代や地域によって違います。お父さんやお母さん、おじいちゃん、おばあちゃん、先生方がどんな給食を食べていたか聞いてみると面白いですね。

明治22年 【日本で最初の給食】

おにぎり・焼き鮭・たくあん
現在の給食に比べると
質素な内容ですが、みんな
大喜びで食べたそうです。



昭和17年 【戦争中の給食】

すいとんのみそ汁
戦争が始まり、昭和16年頃
から食べるものが不足する
ようになると給食が続けられ
ない学校が多くなりました。



現在 【バラエティー豊かな給食】

地元でとれた食材を使った
特色ある献立や、郷土料理、
世界の料理など献立の種類
が増え、豊かで恵まれた給食
が食べられるようになりました。



昭和51年 【米飯給食の開始】

牛乳・カレーライス・野菜の塩もみ・スープ・果物
ご飯を主食として学校給食
が正式に始まりました。



昭和21年 【ララ物資による給食】

脱脂粉乳・トマトシチュー
十分な栄養はとれませんでした
が、戦後の食料不足の時代
に再開された給食は、多くの
子どもたちを飢えから救いました。



昭和25年 【完全給食のはじまり】

脱脂粉乳・コッペパン・コロッケ・せんキャベツ・スープ
アメリカからの小麦粉を使い
ミルク・パン・おかずの完全
給食が実施されるようになりました。



昭和40年 【脱脂粉乳から牛乳へ】

牛乳・ソフトめんカレーあんかけ・甘酢あえ・チーズ・果物
学校給食用飲料として
脱脂粉乳から牛乳へと
切り替えが始めました。



昭和29年 【学校給食法制定】

脱脂粉乳・コッペパン・ジャム・アソフライト・サラダ
学校給食は体力向上だけでなく、教育としても考えられる
ようになりました、「学校給食法」
が制定されました。

