



食育だより

第9号
我孫子市立並木小学校

1月24日～1月30日は学校給食週間です

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言われています。

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。

eiyo 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。

学校給食週間のメニュー紹介

1月26日(月) 大分県の郷土料理を食べよう

献立：牛乳 高菜ご飯 とり天 のっぺい汁 グレープフルーツ

とり天は大分県の郷土料理です。大正時代に大分県のレストランで出されたのが始まりといわれています。給食では、鶏肉にフリッターのようなふんわりした衣をつけて揚げ、手作りのゆずポン酢をかけて出します。

1月27日(火) 日本で初めての学校給食

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 みかん

明治22年に初めて学校給食が始まったころのメニューはおにぎり、焼き魚、漬物だけでした。現在の給食の基準栄養量を満たすために、牛乳、汁物、デザートをつけていますが、食べ物が多かった時代のことを考えてほしいと思います。ご飯はラップを使って自分でおにぎりをにぎります。

1月28日(水) 秋田県の郷土料理を食べよう

献立：牛乳 わかめご飯 ハタハタから揚げ れんこんサラダ きりたんぼ汁 白桃ジュレ

きりたんぼは秋田県の郷土料理です。つぶしたご飯をちくわのように棒にまきつけ焼き、棒から外して食べやすい大きさに切ります。ハタハタは秋田県でたくさんとれる魚で、秋田県の県魚に指定されています。

1月29日(木) 千葉県でとれる食べ物と郷土料理を知ろう

献立：牛乳 ご飯 いわしのさんが焼き ピーナツ和え さつま汁 いちご

いわしのさんが焼きは銚子港でたくさんとれるいわしを使った千葉県の郷土料理です。ピーナツ和えの落花生、さつま汁のさつまいも、デザートのにちごも千葉県でたくさんとれる食べ物です。千葉県の特産品を味わって知ってほしいと思います。

1月30日(金) リクエストメニュー

献立：牛乳 カツカレーライス 福神漬け コールスローサラダ はやか

11月の残菜調査で1ヶ月間残菜0を達成したクラスからリクエストメニューをとりました。その中からカツカレーライスを実施します。リクエストしたクラス以外の児童からも人気のメニューだと思います。みんなが楽しめるメニューで学校給食週間をしめくります。