



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。

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



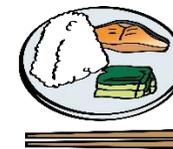
現在 世界に誇れる日本の学校給食

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24日(火) 日本で初めての学校給食

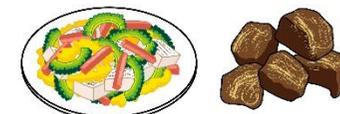
献立：牛乳 セルフおにぎり 鮭の塩焼き 白菜の塩昆布漬け
のっぺい汁 ぼんかん



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、食べ物にな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25日(水) 沖縄県の郷土料理

献立：牛乳 シシジューシー マーミナチャンプルー
もずくのスープ 黒糖ピーナツ



沖縄県の郷土料理の紹介です。シシジューシーはこんぶとぶた肉が入った炊き込みご飯です。マーミナチャンプルーの「マーミナ」とはもやしのことで、もやしが入った炒め物です。スープのもずく、黒糖ピーナツの黒砂糖は沖縄県の特産品です。

1月26日(木) 千葉県の郷土料理

献立：牛乳 ご飯 いわしのさんが焼き ひじきとキャベツの和え物 さつま汁 グレープフルーツ
私たちの住む千葉県の郷土料理の紹介です。ご飯は1年を通じて我孫子市でとれた「コシヒカリ」を使っています。いわしのさんが焼きは、銚子港でたくさん水揚げされるいわしを使った料理です。給食室で手づくりします。ひじき、キャベツ、さつまいも、にんじん、小松菜など千葉県でたくさんとれる食材を使って給食を作ります。

1月27日(金) 熊本県の郷土料理

献立：牛乳 高菜めし じゃがいもの金平 タイピーエン
スイートスプリング

熊本県の郷土料理の紹介です。高菜めしは、阿蘇地方の特産品の高菜漬けを炒めてご飯に混ぜ込んで作ります。タイピーエンは、もともとは中国の福建省に伝わる料理です。明治時代に日本に伝えられて熊本県の郷土料理として定着しました。具沢山の春雨ラーメンのような料理です。

1月30日(月) 給食委員会が考えた献立

献立：牛乳 抹茶きなこあげパン コーンポタージュ
ハム入りサラダ 小魚大豆 みかん

いつも栄養黒板やお昼の放送、ワゴンチェックなどの活動を頑張っている給食委員会の皆さんが考えた献立です。抹茶きなこあげパン、コーンポタージュは新メニューです。デザートには、ビタミンCたっぷりのみかんを選びました。