

1月24日～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

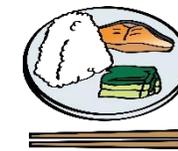
地元でとれた食材を使った特色ある給食や、郷土料理、世界の料理など献立の種類も増え、豊かで恵まれた学校給食が実施されています。



学校給食週間のメニュー紹介

1月24日(火) 給食のはじまり

献立：牛乳 セルフおにぎり 鮭の塩焼き 白菜の塩昆布漬け
栄養すいとん きなこ大豆



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、漬け物だけでした。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) ヨーロッパの料理

献立：牛乳 ペスカトーレ マセドアンサラダ 手作りおからクッキー
イタリア語で「漁師」という意味の「ペスカトーレ」は、魚介類をたっぷり使った料理のこと。「マセドアン」とは、フランス語で「さいのめ」という意味で、角切り野菜のサラダのことです。

1月26日(木) 千葉県の郷土料理

献立：牛乳 ごはん さんが焼き ひじきとキャベツのサラダ 芋けんちん汁 ぼんかん
千葉県の郷土料理の「さんが焼き」と千葉のふるさと料理「芋けんちん汁」を作ります。房総半島の近海では、あじいわしなどの魚がたくさんとれます。漁師は、とれた魚を船の上で味噌と一緒に細かくたたいて「なめろう」を作り、アワビの殻に余った「なめろう」を入れて山小屋で焼いて食べたものを「山家(さんが)焼き」と呼んでいます。

1月27日(金) 東北地方の料理

献立：牛乳 鶏そぼろご飯 ハタハタのカレー揚げ きりたんぼ汁 いちご
全国屈指の米どころである秋田県では、ご飯をつぶして棒状にし囲炉裏で炙った「きりたんぼ」を入れた「きりたんぼ汁」が有名です。また「ハタハタ」は、秋田県の県魚で、おもに秋田県や新潟県などの日本海側で冬の寒い時期によく食べられている魚です。デザートは、旬のいちごの「紅ほっぺ」です。

1月30日(月) 我孫子市のご当地グルメ

献立：牛乳 白樺派カレーライス 揚げごぼうサラダ 小魚&アーモンド パナナ
「白樺派カレー」とは、大正時代に我孫子市の手賀沼近くで暮らした白樺派の文人が好んで食べたカレーのことで、我孫子で生まれ、親しまれているカレーです。白樺派の中心人物であった柳宗悦の妻の兼子さんが陶芸家のバーナード・リーチのすすめで味噌を隠し味にしたカレーを作り、白樺派の文人仲間の志賀直哉や武者小路実篤達にふるまっていたそうです。