



食育だより

第9号
我孫子市立並木小学校

1月24日～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、おにぎりとお漬物、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(木) 6年1組が考えたメニュー

献立：牛乳 ホキのガーリックナッツ焼き ささみ入りサラダ 白菜のみそしる みかん
6年生が家庭科の学習で、ご飯とみそ汁を中心とした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学校給食週間に実施します。6年1組の代表献立は、ナッツの風味が香ばしいホキのガーリックナッツ焼きを主菜にし、オリジナルメニューのささみ入りサラダ、旬の白菜を使ったみそ汁を組み合わせました。デザートも旬を意識してみかんです。

1月25日(金) 給食委員会が考えた献立

献立：牛乳 フレンチトースト 春雨サラダ ミネストローネ いちご
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。人気のメニューを組み合わせながらも、栄養バランスにも気を配った献立です。

1月28日(月) 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
けんちん汁 パナナ



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29日(火) 6年3組が考えた献立

献立：牛乳 ご飯 手作りふりかけ たらきのこマヨネーズ焼き 和風サラダ
豆腐のみそ汁 みかん
6年3組の代表献立は、ご飯にカルシウムがたっぷりとれる手作りふりかけがついています。主菜は冬が旬の魚「たら」を使ったきのこマヨネーズ焼きです。和風サラダにはたくさんの野菜が使われ、ビタミンが豊富にとれます。

※30日は小中一貫の日でゆっくり時間がとれないため、給食週間特別メニューは実施しません

1月31日(木) 6年2組が考えた献立

献立：牛乳 ご飯 ささみのレモンソース コーン入りおひたし 豚汁 いちご
6年2組の代表献立は、人気の肉料理を主菜とした彩り豊かな献立です。体が温まる具だくさんの豚汁は寒い季節にぴったりの汁物です。デザートは旬のいちごです。