


きゅうしよく
給食だより



れいわ ねん
令和3年
がつ ごう
1月号

まいつき にち しよくいく ひ
毎月19日は食育の日

ながれやましりつしんかわしょうがっこう
流山市立新川小学校

3学期の給食が始まりました。今年もよく体を動かし、よく食べ、夜はしっかり休んで健やかに成長してほしいと思います。給食室一同、安全でおいしい給食を作っていきます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

全国学校給食週間（1月24日～30日）

全国学校給食週間は、学校給食について、より深く知ってもらうことを目的に作られました。

<全国学校給食週間にちなんだ献立の紹介>

野沢菜チャーハン・水ぎょうざ・やわらか杏仁豆腐
姉妹都市である長野県信濃町がある長野県で有名な野沢菜を使ったチャーハンにしました。

フィッシュバーガー・千切りキャベツ・オランダのトマトスープ・ぼんかん
流山市がオランダのホストタウンに登録されていることにちなんで、オランダ料理にしました。

ご飯・焼き麩とつくねの煮物・ひつつみ・りんご
友好都市である岩手県北上市がある岩手県の郷土料理のひつつみにしました。ひつつみは、小麦粉をこねて、うすくのばしたものを手でちぎり、お鍋の中で季節の野菜と一緒にだして煮込む料理です。

カレーうどん・小松菜サラダ・流山みりん大学芋
流山市の給食に使われている小松菜を育てている農家の中山さんは、小松菜と青ねぎを育てています。中山さんの育てた小松菜を使ったサラダと流山で昔から有名なみりんを使った大学芋にしました。

たこ飯・ひじきと角揚げの炒め煮・せんべい汁・デコポン
姉妹都市である福島県相馬市、友好都市である岩手県北上市がある東北地方で有名な南部せんべいを使ったせんべい汁にしました。



**がっこうきゅうしよく れきし
学校給食の歴史**

明治22年頃（1889年）日本で最初に学校給食が始まったのは、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校だといわれています。



おにぎり・焼き魚・お漬物

小学校を建てたお坊さんが昼食を出していました。



すいとんのみそしる

戦時中、食べものが不足し、給食が続けられないところが多くなりました。

戦争は終わりましたが食べものがなく、その頃の小学6年生の体は、今の4年生と同じくらいでした。



コッペパン・コロック
脱脂粉乳・千切りキャベツ
ポタージュスープ

アメリカからの脱脂粉乳や小麦粉が使われはじめ、完全給食が行われるようになりました。主食はコッペパンでした。

アメリカからの脱脂粉乳や小麦粉が使われはじめ、完全給食が行われるようになりました。主食はコッペパンでした。



ソフト麺のカレーうどん
牛乳・甘酢あえ
角チーズ・果物

ソフト麺が給食で使われ始めました。

ソフト麺が給食で使われ始めました。

ソフト麺が給食で使われ始めました。

米飯給食が始まり、現在に近い給食の形になりました。



カレーライス・牛乳
あえもの・スープ・果物

地域の郷土料理や、外国の料理など、バラエティ豊かな種類の料理が出るようになりました。