

給食だより 1月

本年もどうぞよろしくお願いいたします。1月は全国学校給食週間があります。これを機に身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。

1月24日～30日 全国学校給食週間

日本の学校給食は1889年に山形県で始まり、全国へ広がっていきました。しかし、戦争中に中断され、子どもたちの栄養状態は悪化してしまいました。その後、世界各国から支援の食料が届けられ、学校給食は再開することになりました。

全国学校給食週間は、世界中の温かい心で給食が再開されたことを記念する行事です。食べることの大切さを理解し、食べ物や給食にかかわる人々の思いやご苦労に感謝していただきます。

小中学生の体格の変化

学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

学校給食開始時と現在の体格を比較すると、身長も体重も大きく増加しました。給食は「体格の向上」のために大切な役割を担っていることが分かります。みなさんも丈夫な身体をつくるために、好き嫌いせずバランスの良い食事を心がけましょう！

あげぱんのはなし

①

お父さんやお母さんに「子どもの頃、好きだった給食なあに？」と聞くと、真っ先に挙がるのが「あげパン」です。このあげパン、どのようにして誕生したか知っていますか？



②



あげパンが生まれたのは、戦争が終わり、給食が再び始まって間もない東京都大田区。当時の子どもたちはいつもおなかをすかせていました。給食はそんな子どもたちにとって一番の楽しみでした。

③

ある日、なぜで学校を休んだ子がいました。調理員さんは「せっかく楽しみにしていたのに…」と、残ったパンを揚げ砂糖をまぶし、包んでその子の家に届けもらったそうです。



④



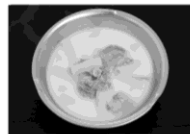
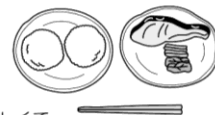
おいしいあげパンはあっという間に日本中に広まりました。あげパンが生まれた陰には、子どもたちのことをいつも大切に考えながら給食の仕事に携わる人たちの温かい気持ちがあったのです。

学校給食の献立の移り変わり



明治22年 (1889) 学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持てた子のために食事を出したのがはじまり。



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

昭和21年 (1946) 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) パンとミルクとおかずの給食に



▲ふろふき大根のおかず

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲ドラム缶入りの脱脂粉乳

脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳をお湯で溶かし、砂糖などを加えたもの。苦手な子が多かった。



▲当時使われたミルクポット

昭和30年代 (1955～1964) 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー



▲クジラの竜田あげとサラダ

クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年 (1963) ソフトめんが登場！

昭和40年代 (1965～1974) 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ソフトめんミートソース



ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



▲ピーナッツあげパン

あげパン
コッペパンを油であげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



▲ごはん給食の様子

昭和51年 (1976) 正式にごはん給食がはじまる
ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。

給食の思い出を聞かせてください

学校給食は長く続いていて、保護者の方たちも食べてきた人が多いと思います。好きだった献立や印象深いできごとなどをぜひ家族で語り合ってみてください。

