

給食だより

1月

本年もどうぞよろしくお願ひいたします。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しょう。

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！

あげパンのはなし

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？

③

ある日、か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、残ったパンを揚げて砂糖をまぶし、包んでその子の家に届けてもらつたそうです。

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。

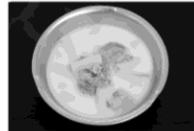
④

おいしいあげパンはあつという間に日本中に広まりました。あげパンが生まれた隣には、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



▲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

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。



▲当時使われたミルクボット
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

昭和30年代(1955～1964) ● クジラの竜田あげ

このころ販段が安かった
クジラ肉がよく使われた。



▲ソフトめんミートソース

昭和38年(1963) ● ソフトめんが登場！

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



▲カレーシュ



▲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。



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。



▲ピーナッツあげパン



▲ごはん給食の様子

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る、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。

