

給食だより 1

塩谷町立学校給食センター

©少年写真新聞社2021

令和4（2022）年も、安全で安心な給食を、毎日元気に届けられるように努めてまいります。給食センター一同、どうぞよろしくお願ひいたします。

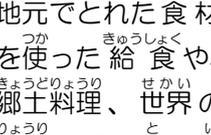
年末年始は、大人も子どもも夜更かしや朝寝坊をしてしまいがちです。寒くて布団から出るのが辛い季節ですが、「早寝・早起き・朝ごはん」の生活リズムをくずさないようにしましょう。

1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」です



学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛（ちゅうあい）小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食（おにぎり・焼き魚・漬け物）を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ（アジア救済団体）」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21（1946）年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」としたのです。子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満など懸念される問題も見られる今日、「学校給食」は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。

* 1月24日（月）～28日（金）の週は、給食の歴史を辿る献立です。

日付	1/24（月）	1/25（火）	1/26（水）	1/27（木）	1/28（金）
塩谷町学校給食センターの献立	セルフおにぎり 青菜の即席漬け いも煮汁 給食週間デザート 牛乳	ごはん モロのオーロラソース ハムとキャベツの甘酢和え すいとん汁 牛乳	スパゲティミートソース ポイルサラダ チーズドッグ いちご（生） 牛乳	ごはん ポークカレー ポパイサラダ ヨーグルト 牛乳	ごはん 和風ハンバーグ 小松菜のおひたし なめことかんぴょうの味噌汁 牛乳
イメージした年代	明治22 （1889）年	昭和30 （1955）年	昭和45 （1970）年	昭和51 （1976）年	現代
当時の給食の様子	 明治22年に山形県の小学校で、貧しくてお弁当を持って来られない子どもたちにおにぎり・焼き魚・漬物などが出されたのが日本の学校給食の始まりです。	 肉は手に入らないため、主に鯨の肉がたんぱく源として提供されていました。飲み物は牛乳ではなく脱脂粉乳、主食はパンが出されていました。	 献立の洋風化が進み、現在でも人気のスパゲティなどのメニューがみられるようになりました。	 戦後給食の主食の主流はパンでしたが、学校給食制度上にごはんが正式に導入されました。	 地元でとれた食材を使った給食や、郷土料理、世界の料理なども取り入れられています。給食を生きた教材とした食育も進められています。