

給食の歴史やねらいを理解しよう

1月24日から30日は全国学校給食週間です。給食の意味、毎日の食事や食べものの大切さについて考えてみましょう。

明治22年 学校給食のはじまり

山形県の小学校で、貧困児童の救済を目的におにぎり、焼き魚、漬物が出されました。

昭和16~20年 戦争のため学校給食中断

昭和21年 給食の再開

12月24日、試験的に東京都・神奈川県・千葉県で学校給食が開始されました。
冬休みとの関係でその1ヶ月後の1月24日から1週間が学校給食週間とされました。

昭和25年 完全給食のはじまり

アメリカから小麦粉が送られ、パン、脱脂粉乳、おかずの完全給食が行われました。

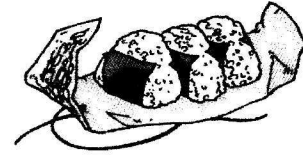
昭和40年 脱脂粉乳から牛乳へ切りかえ

昭和51年 米飯給食の開始

平成元年 学校給食100周年

現在

豊かな時代になり、献立内容も多様化しました。開始当初は児童生徒の栄養改善が目的でしたが、現在では生涯を健康的に過ごすための食習慣を身に付けることが大きな目的になっています。



リクエスト給食を実施します！

冬休み前に各学級の給食委員が調査・集計を行った結果は以下のとおりです。3年生のリクエストを中心に、今月から3月までの献立になるべくたくさん組み込んでいきますので楽しみに！

- | | | |
|-----|------|--|
| 1年生 | 主食 | → 揚げパン・カレー・練馬スパゲッティ・ラーメン(めん類)・クリームスパゲッティ |
| | おかず | → からあげ(油淋鶏)・シーザーサラダ・豚の生姜焼き・ししゃも・ジャーマンポテト |
| | デザート | → みかん・りんご・紅茶ケーキ・ゼリー(カフェオレ・アセロラ・カルピス) |
| 2年生 | 主食 | → 揚げパン・カレー・練馬スパゲッティ・みそラーメン・ジャージャー麺・キムチチャーハン |
| | おかず | → 油淋鶏・豚の生姜焼き・サラダ・肉じゃが |
| | デザート | → くだもの類・ゼリー類・フルーツポンチ・紅茶ケーキ |
| 3年生 | 主食 | → ジャージャー麺・カレー・揚げパン・練馬スパゲッティ・キムチチャーハン |
| | おかず | → スープ類(ミネストローネ、卵スープ)・シチュー・油淋鶏・グラタン |
| | デザート | → カルピスゼリー・紅茶ケーキ・みかん・抹茶豆乳プリン・フルーツポンチ |
| 5組 | 主食 | → 練馬スパゲッティ・揚げパン・カレー・クリームスパゲッティ・こぎつねごはん・チャーハン |
| | おかず | → 油淋鶏・ポテトサラダ・シーザーサラダ・汁物 |
| | デザート | → カルピスゼリー・みかん・りんご |

どの学年でも、揚げパン
カレー、練馬スパゲッティが
人気でした！

