

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お楽しみに！

1年生	主食	揚げパン、練馬スパゲティ、ジャージャー麺	カレーライス、わかめごはん
	おかず	油淋鶏、肉じゃが、スープ類(ワンタンスープ、ミネストローネ等)、サラダ類(マスタードサラダ、ポテトサラダ等)	
	デザート	果物類(みかん、パイナップル等)、フルーツポンチ、カルピスゼリー、フルーツヨーグルト、大学芋	
2年生	主食	揚げパン、カレーライス、練馬スパゲティ、わかめごはん、ジャージャー麺	
	おかず	油淋鶏、ハンバーグ、シチュー類、スープ類(肉団子スープ、卵スープ等)、磯辺揚げ	
	デザート	フルーツポンチ、果物類(みかん、りんご等)、フルーツヨーグルト、大学芋、ゼリー類	
3年生	主食	ジャージャー麺、揚げパン、カレーライス、キムチチャーハン、練馬スパゲティ	
	おかず	油淋鶏、梅ドレッシングサラダ、バジルポテト、シチュー類、豚肉のしょうが焼き	
	デザート	フルーツポンチ、フローズンヨーグルト、大学芋、果物類(みかん、パイナップル等)ゼリー類(カルピスゼリー、抹茶豆乳プリン等)	
5組	主食	ジャージャー麺、キムチチャーハン、練馬スパゲティ、わかめごはん、揚げパン	
	おかず	油淋鶏、味噌汁類、磯辺揚げ、魚料理(ぶり、鮭、さんま等を使った料理)、サラダ類(ポテトサラダ、おひたし等)	
	デザート	果物類(みかん、りんご等)、ゼリー類(カルピスゼリー、桃ゼリー等)、フルーツヨーグルト、フルーツポンチ	