



年が明け、新しい1年が始まるとともに、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。勉強や運動に自分の力をしっかりと発揮していくためには、朝ごはんが重要です。朝の冷え込みが厳しく起きるのがつらい季節ですが、早寝早起きの規則正しい生活習慣を身につけ、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



頭がすっきりして、勉強に集中できる



体が温まり、元気に活動できる

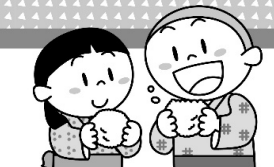


便が出て、おなががすっきりする

本年も安心・安全に気をつけて、
おいしい給食作りに努めていきたいと思います。
引き続きよろしくお願い致します。



学校給食の歴史と献立の 移り変わり



1月24日~30日
全国学校給食週間

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日~30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。



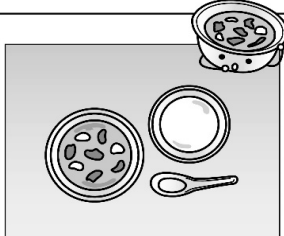
明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

昭和22年 (1947年) ●給食が再開される



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

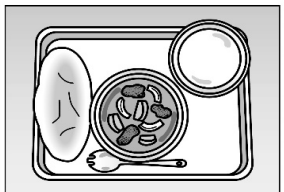


昭和25年 (1950年) ●パン・ミルク・おかずの 「完全給食」に



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

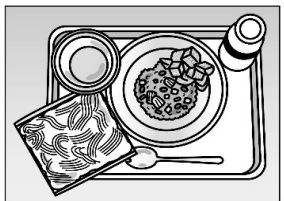


昭和38年 (1963年) ●ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ



ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がりました。また、昭和39~43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」

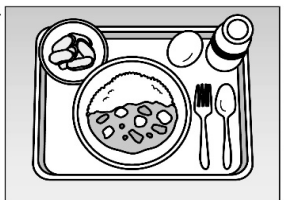


昭和51年 (1976年) ●米飯給食が正式に始まる



パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」



1/24~1/30の献立

24日(金) かてめし

米に米以外の穀物や野菜、海藻などを混ぜて炊くご飯です。

給食ではごぼう・にんじん・油揚げ・高野豆腐・刻み昆布を混ぜ込む予定です。

27日(月) プルコギ丼

「プル」は火「コギ」は肉という意味です。醤油ベースで甘辛の下味をつけた肉を野菜や春雨と一緒に炒める・煮るといった韓国料理です。

28日(火) ジャージャー麺

現在では学校の給食室で蒸した麺を給食で提供していますが、左の表にあるように昭和時代は「ソフト麺」と呼ばれる麺が主流の給食でした。

29日(水) たくあんご飯

練馬大根で作られたぬか漬けたくあんをごま油で炒めてご飯に混ぜ込みます。

30日(木) スパイシーピラフ

ターメリックで色付けしたご飯にカレー味で味付けした具で作るピラフです。