



1月給食だより

平成28年 1月 8日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 富澤 素子
栄養士 初瀬 早紀

あけまして おめでとうございます

新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いたします。1月は正月をはじめ、7日の七草や、24日～30日の「全国学校給食週間」などの行事があります。これらの行事にちなんだ給食が登場しますので、楽しみにして下さい。

全国学校給食週間

明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってくることが出来ない子供達へ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起こり、徐々に食料不足となり、実施することができなくなっていきました。戦後、子供達の栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体から送られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都県の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1ヶ月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

◆昔の給食には、どんなものが出ていたのでしょうか？

【主食】

○コッペパン

エネルギーを補うため、大きなコッペパンが定番でしたが、食べきれないという声もありました。揚げて、砂糖やきな粉をまぶした「揚げパン」は、今でも人気があります。
(昭和25年ごろ～)

○ソフトめん

うどんとスパゲッティの間のようなめん、ミートソースやあんかけなどをかけて食べました。
(昭和38年ごろ～)

※「ご飯(米飯)」が本格的に出るようになったのは、昭和50年代以降です。

【飲み物】

○ミルク

牛乳ではなく、牛乳から脂肪分を除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えて温めたもの。栄養はありましたが、独特においしく、あまり人気がありませんでした。
(昭和20～30年代)

【おかず】

○グツラ料理

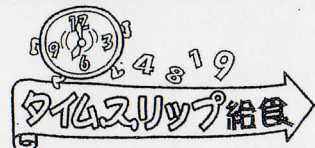
昔は価格が安かったため、よく登場しました。硬くて臭みがあるので、食べやすいよう工夫して料理されました。
(昭和20～50年代)



明治22年



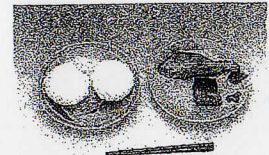
四季の香小学校の全国学校給食週間



現在

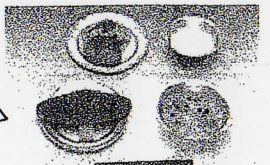


『明治22年 最初の給食』
・おにぎり ・鮭の塩焼き
・つけもの



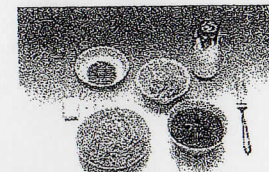
1月26日に似た給食を出します。

『昭和25年頃 完全給食スタート』
・脱脂粉乳 ・パン ・鮭の竜田揚げ
・クリームスープ ・サラダ



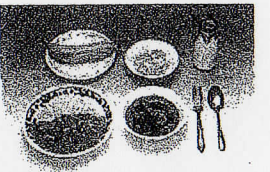
1月27日に似た給食を出します。

『昭和38年頃 麺の登場』
・牛乳 ・ソフト麺 ・トマトソース
・サラダ ・果物



1月28日に似た給食を出します。

『昭和51年頃 ご飯の登場』
・牛乳 ・カレーライス ・スープ
・サラダ パナナ



1月29日に似た給食を出します。

1月の給食から

七草汁



1月8日 七草献立

1月7日は七草の日です。春の七草「せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すすな、すすしろ」を入れたおかゆを食べて、正月のごちそうで疲れた胃腸をいたわる、新しい年の無病息災を祈ります。四季の香小学校では、「大根、人参、かぶ、小松菜、白菜、ねぎ、みつば」の入った七草汁を出そうと思います。

1月14日 小正月献立

小倉白玉

邪気や厄をはらうといわれる小豆を入れたおかゆを食べて、1年間の無病息災を祈ります。給食では、小豆を使って小倉白玉にしました。

1月25日 1月おたんじょうび給食

おたんじょうびデザート

1月のおたんじょうび給食は1月25日です。楽しみにして下さい。

1月26日～29日 全国学校給食週間

タイムスリップ献立



※給食当番はマスクをつけての配膳です。ご家庭でのマスクの準備をよろしくお願いいたします。