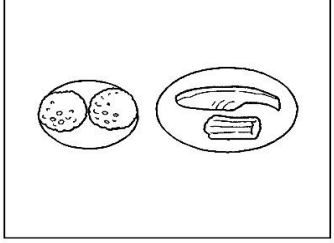
月刊　桜ランチ通信　1月号

給食の歴史を知ろう

1月24日から30日は全国学校給食週間です。いつも食べている給食の歴史について考えましょう。

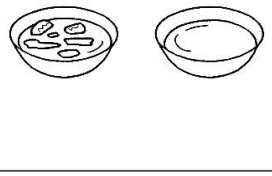
➔➔➔ 学校給食の献立の移りかわり ➔➔➔

明治22年



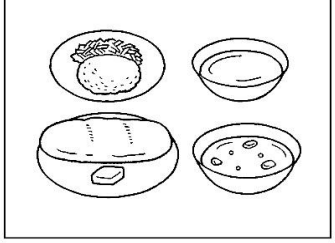
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物

昭和22年



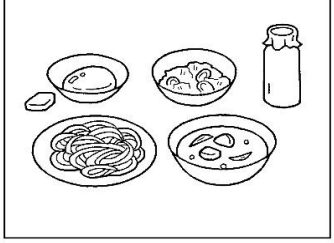
ミルク（脱脂粉乳）・
トマトシチュー

昭和25年



コッペパン・ミルク（脱脂粉乳）・
ポタージュスープ・コロッケ・
せんキャベツ・マーガリン

昭和40年



ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物（黄桃）・チーズ

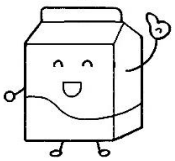
学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。

昭和52年

カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物（バナナ）・スープ

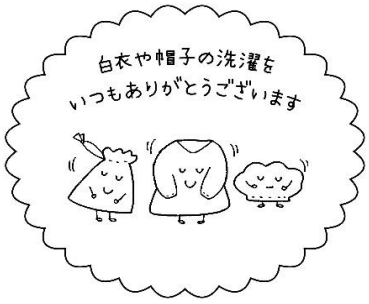
今の給食と
くらべたり、ご家庭で
給食の思い出を話したり
してみませんか？



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。

給食の白衣などについて



給食の白衣や帽子の洗濯にご協力をいただきありがとうございます。給食当番の人は給食の開始日にわすれないようにご注意をお願いします。

おもての★マークがついている給食のメニューは、リクエストがあったメニューです。

今月は1、2、4年生のリクエストのあげパン、1年生のリクエストの鶏肉のからあげ、チョコレートケーキ、ゼリー、たまごスープ（スーミータン）、２年生と4年生のリクエストのカレーを給食に取り入れました。

全校から寄せられたリクエストメニューを順次取り入れていきますので、楽しみにしていてくださいね。