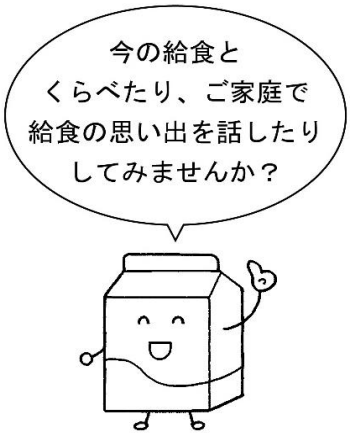
月刊　桜ランチ通信　1月号

1月9日から給食開始です。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役割や、給食の歴史などについて学びましょう。

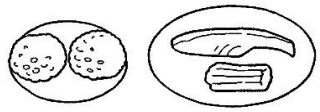
全国学校給食週間ってなあに?

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。



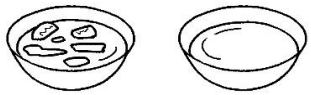
学校給食の献立の移り変わり

明治22年



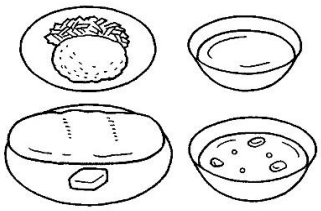
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物

昭和22年



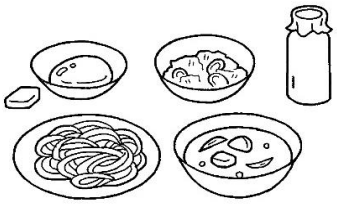
ミルク（脱脂粉乳）・
トマトシチュー

昭和25年



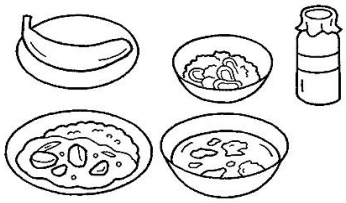
コッペパン･ミルク（脱脂粉乳）･
ポタージュスープ･コロッケ･
せんキャベツ･マーガリン

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

昭和52年



カレーライス･牛乳･塩もみ･
果物（バナナ）・スープ

〈1月24日練馬にんじん給食〉

練馬区では、多くの野菜を生産しています。キャベツと大根に引き続き、今回は練馬でとれたにんじんを、練馬区の小中学校の給食で使用します。本校では、ごろっと練馬にんじんのビーフシチューと、練馬にんじんケーキを提供する予定です。 農家の方が大切に育てたにんじんを、あじわって食べましょう。