

令和7年

1

月号



# 食育だより

練馬区立  
泉新小学校

校長 宮崎 晴美

栄養士 須藤 千秋

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ご飯を食べて元気に登校しましょう。



日本の学校給食は、明治22年、貧困児童に対する就学奨励のために提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

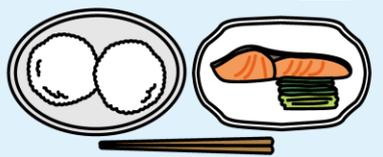
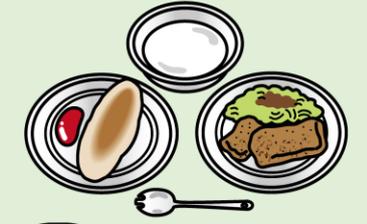
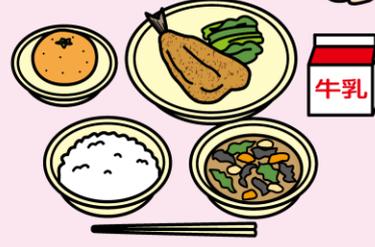
戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

## 学校給食の移り変わりを見てみよう！



明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
 日本で始めて提供された給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

### 今月の給食より

- 10日 鏡開き  
「白玉団子汁」
- 16日 練馬区産人参献立  
「地場産人参と茎わかめのきんぴら」
- 17日 世界の料理(スペイン)  
「バエリア・スペイン風オムレツ」
- 22日 地場産野菜(人参)  
「キャロットラペ」
- 27日 長崎県郷土料理  
「ちゃんぽんめん」
- 28日 東京都伊豆諸島 八丈島産食材  
「むろあじのハンバーグ」



- 29日 練馬区産長ねぎ献立  
「鶏肉の練馬区産長ねぎソース」
- 30日 練馬大根たくあん献立  
「キムタクご飯」
- 31日 昔ながらの献立  
「クジラの竜田揚げ」



※27日～31日の給食は学校給食週間にちなんで郷土料理や地場産野菜などを取り入れています。