

2023年

1月給食だより



練馬区立石神井東中学校
校長 市川 昌彦
栄養士 別府 晴美



あけましておめでとうございます

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。寒くて起きるのが辛い時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。



1/24~1/30

「全国学校給食週間」

学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺（だいとくじ）というお寺に開校された私立忠愛（ちゅうあい）小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカの民間団体LARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし学校給食の意味や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国で様々な行事が行われます。



早寝・早起き・朝ごはん
早寝・早起き・朝ごはん運動シンボルマーク

朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。手洗い・うがいも忘れずに！



昔の給食を見てみよう！



昭和22年ごろ

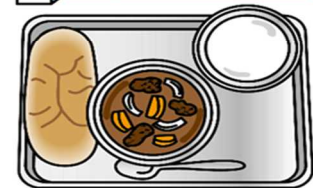


トマトシチュー・ミルク

LARAからの救済物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。



昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。

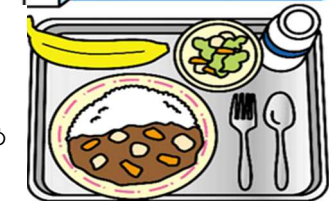
昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯（ご飯）が、正式に導入されました。

今月の献立

- 11日（水）鏡開き献立
 - 19日（木）食育の日
 - 24日（火）全国学校給食週間
- 「おしるこ」が出ます。東京都の食材を入れた献立です。（メダイ・明日葉）
学校給食の始まりをイメージした献立です。

12月のおもな食材					
食材	産地	食材	産地	食材	産地
米	岩手	じゃがいも	北海道	にら	千葉
鶏肉	岩手	玉ねぎ	北海道	小松菜	東京・埼玉
豚肉	群馬	人参	北海道・千葉	ほうれん草	群馬
たら	アメリカ	大根	練馬	水菜	群馬
さば	ノルウェー	キャベツ	練馬・東京	しめじ	長野
じゃこ	兵庫	白菜	茨城	りんご	山形・長野
エビ	ペルー	ねぎ	東京・秋田	みかん	和歌山