

明けましておめでとうございます

昨年は本校の給食活動、食育活動に対し、ご理解とご支援をいただき、ありがとうございました。中学校生活を元気に充実して過ごし、いずれは大人になっても健康を自分で維持していくことができるような食育を目指し、本年も安全でおいしい給食をつくっていきたいと思います。

しかし、給食は学校だけですが、「食べること」は学校と家庭の両方に関わってきますので、各家庭の協力が必要です。本校の給食活動、食育活動に、本年もご協力をいただけますよう、よろしく御願ひ申し上げます。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

学校給食の始まりは、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちを対象に無償で提供された昼食が、日本で最初の学校給食だといわれています。当時の献立はおにぎり、塩サケ、菜の漬物などが出されていたといわれています。今は豊かになった日本ですが、当時の気持ちを忘れないために設けられたのが「全国学校給食週間」です。食べ物に感謝し、将来にわたって心豊かな生活を送れるよう、子どもたちの健康な心と体を育み大切な食文化を未来に伝えていく学校給食の役割について考える1週間です。学校給食のあゆみを振り返り、各年代の給食を出していきますので、お楽しみに！

現在の学校給食は

成長期の子どもたちの健康増進に役立つ栄養バランスのとれた食事、地場産物も多く取り入れています。また、食に関する正しい知識や食習慣を身につけられるほか、郷土料理や行事食などを取り入れ、食文化や伝統に対する理解を深め、食への関心を高めています。

明治22年

日本の学校給食の歩み

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

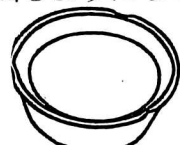
エネルギーを補うため、大きなコッペパンが定番でしたが、食べきれないという声もありました。揚げて、きな粉や砂糖をまぶした「揚げパン」は今でも人気があります。(昭和25年ごろ～)

ソフト麺



うどんとスパゲティの間のような麺で、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が出ました。栄養はありましたが、独特のにおいと味であまり人気がありませんでした。(昭和20～30年代)

◎おかず



クジラ料理

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



給食記念日



げんざい
現在

