



かんざき給食だより

1月号 (No. 11)



1月24日～30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう!

1889年(明治22年)、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子供に無償で昼食を用意したことが、学校給食の始まりとされています。その後、1923年(大正12年)には、子供の栄養改善のための方法として徐々に広まった学校給食でしたが、戦争による食料不足などを理由に中止されてしまいました。



1889年(明治22年)
おにぎり、塩鮭、
菜の漬物



1923年(大正12年)
五色ご飯、栄養味噌汁

戦後になると、食料難のため子供の栄養状態が悪化し、国民の要望が高まり学校給食が再開されました。

1954年(昭和29年)に「学校給食法」が制定されると、学校給食は教育活動の一環として実施されるようになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子供たちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

<昭和初期～中期の給食>

おじいちゃん・おばあちゃん世代



鯨の竜田揚げや脱脂粉乳など

<昭和中期～後期の給食>

お父さん・お母さん世代



献立の洋風化、米飯の導入

<平成・令和の給食>

ばく・わたし世代



郷土料理、行事食、世界の献立など

(写真出典: (独) 日本スポーツ振興センター)

現在、学校で食べる給食は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となっています。



学校給食週間の給食献立の紹介



- 1月24日(金) 『佐賀市のご当地グルメ』 シシリアンライス、ミネストローネ、牛乳
27日(月) 『宮崎県のご当地グルメ』 ご飯、チキン南蛮、キャベツのサラダ、味噌汁、牛乳
28日(火) 『韓国料理』 ご飯、チヂミ、ナムル、スンドゥブチゲ、牛乳

※柔らかな豆腐を辛いスープで煮込んだ鍋料理

- 29日(水) 『鹿児島県の郷土料理』 鶏飯、おかか和え、スイートポテト、牛乳

※鶏肉などの具をご飯にのせ、ガラスープをかけて食べる奄美地域の郷土料理

- 30日(木) 『熊本県の郷土料理』 高菜ご飯、タイピーエン、杏仁豆腐、牛乳

※炒めた野菜や肉・えびなどを入れた具沢山の中華風春雨スープ

