



かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

21.12.23(木)

1月号 (No. 11)

がっ ころ きゅう しよく しゅう かん
学校給食週間

がっ
1月24日~30日

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。全国学校給食週間は学校給食記念日（1月24日）前後に1週間設けられています。

学校給食記念日は、昭和21年12月24日にララ（アジア救済公認団体）からの食料（ララ物資）により、東京・神奈川・千葉で給食が再開したことを祝う日として設けられました。

現在、12月24日は冬休みに入っていて給食がないので、その1ヵ月後の1月24日を学校給食記念日としています。

これをよい機会とし、給食が再開されたことに感謝し、ふだん何気なく食べている給食について考えてほしいと思います。

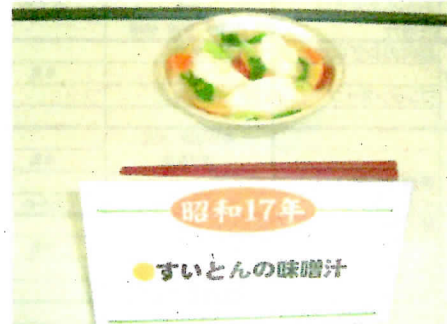


給食のメニューの移り変わり



明治22年
●おにぎり
●塩麴 ●菜の漬物

日本で初めての給食は、山形県の忠愛小学校で貧しくて昼食が食べられない子ども達のために始まりました。



昭和17年
●すいとんの味噌汁

戦争が始まった頃の給食です。戦争で食べ物が少なくなって、すいとんの味噌汁だけの給食でした。給食を続けられない学校もありました。



昭和25年
●コッペパン ●コロック
●ミルク ●せんきゃべつ
●ポタージュスープ

今から60年くらい前の給食です。戦争後にアメリカからもらった小麦粉で作ったパンを毎日食べていました。ご飯はでませんでした。



平成12年
●芋煮き海苔 (お粥) ●しょう油 ●味噌汁
●ピーナッツのすり潰し汁 ●牛乳
●いわしのさんまの煮 ●小豆煮の味噌汁

平成の給食です。ご飯の回数も増え、地元の食材を使った給食や様々な県の郷土料理、世界の給食など色々なメニューがでるようになりました。

給食週間中は、佐賀の郷土料理や世界の料理(フランス・韓国)、鹿児島県の郷土料理、昔の給食を実施します。楽しみにしておいてください。