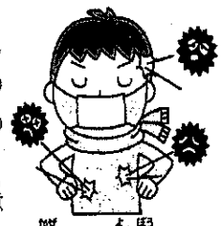
1月 ぱくぱくだより

2020年 1月　鎮西学校給食センター　小林

謹賀新年

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがいの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思います。本年もよろしくお願い致します。



風邪の予防を！

全国学校給食週間　1月24日～30日

全国学校給食週間は昭和 25 年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

昔の学校給食について知ろう！

明治 22(1889)年～

山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。

昭和 22(1947)年～

戦後、LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。

昭和 25(1950)年～

アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。

昭和 38(1963)年～

ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。

昭和 51(1976)年～

米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。

学校給食の歴史3択クイズ

レベル★＝かんたん
レベル★★＝ちょっとむずかしい
レベル★★★＝とってもむずかしい

こたえ Q1＝③[明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の小学校で始まったとされる] Q2＝③[支援物資のパンやミルク、脱脂粉乳、缶詰などが使われました] Q3＝②[クジラ肉は、牛肉や豚肉よりも安く、手に入りやすい時代だった] Q4＝①[開発27年、東京都大田区の鈴屋さんが開発したとされる] Q5＝③[約3回(平成28年度文部科学省調査)]

予定献立

※食材の仕入れ状況等によっては、献立内容に変更をすることがありますので、ご了承ください。

		8日	9日	10日
		麦ごはん ポークカレー 海藻サラダ	ごはん いわしの梅煮 大豆とわかめの香味和え 豚汁	ミルクパン(センター) 雑炊 ハンバーグ(ソースかけ) ベジタブルソテー
13日	14日	15日	16日	17日
成人の日	ごはん 魚のマヨネーズ焼き こんにゃくの炒め物 味噌汁	混ぜチャーハン 棒々鶏サラダ 卵スープ	食パン(センター) 魚のフライ ブロッコリーとカリフラワーのドレッシング和え カレースープ	委託ごはん 豚肉のケチャップ煮 野菜炒め 味噌汁
20日	21日	22日	23日	24日
委託ごはん 筑前煮 野菜のアーモンド和え みかん	コッペパン(給食会) ・佐志6年のみ揚げパン オムレツのトマトソースかけ クリームシチュー 黒豆きなこクリーム	ごはん 魚の香草焼き じゃがいものチーズ煮 味噌汁	委託ごはん 揚げシューマイ 春菊のツナマヨ和え 豚肉と野菜のキムチ汁	麦ごはん 魚の塩焼き 味噌汁 たくあん
27日	28日	29日	30日	31日
ごはん 魚の西京焼き チーズおから すまし汁	ミルクパン(給食会) フライドチキン 豆とコーンのサラダ スパゲティナポリタン 白玉ぜんざい	シシリアンライス ・委託麦ごはん ・牛肉とたまねぎの甘辛煮 ・野菜のマヨネーズ和え わかめスープ	ごはん みつせ鶏のきんぴらつくね 磯煮 ちゃんこ汁	高菜ピラフ 豚肉とほうれん草の中華サラダ ワンタンスープ