

給食だより 1月

佐賀市立若楠小学校
給食室



3学期が始まります。給食は9日（木）からスタートします。
今年もよく食べ、よく体を動かし、夜はしっかり休んで、健やかな心と体ですくすくと成長していったほしいと思います。
今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。3学期も給食時間を気持ちよく過ごせるように、きまりを守って
楽しく食べましょう！

また、今年はいひ年です。いひは、食べる時に獲物を丸のみしますが、みなさんはよく噛むことを意識して味わって
食べましょうね。

春の七草

さがしてみよう！

佐賀のやさい

はくさい



1月7日に七草がゆを
食べるのは、七草の若い芽
を食べて植物がもつ
生命力を取り入れ、無病
息災でいられるようにと
いう願いが込められてい
ます。

霜にあたると、葉の糖分が増えていっそうおいしさを増す白菜。外側
の葉・芯葉の黄色い部分にビタミンCが含まれています。鍋物などで、
たくさん食べればカリウムや食物繊維も多く摂ることができます。消化
も良いので、胃の弱い人や病気の人の食事にもお勧めです。
佐賀市内の白菜の主な産地は鍋島町です。鍋島町は砂土壌（砂地の
土）なので葉物の栽培に適しています。

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休
みと重なるため、昭和25（1950）年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える
機会にしてほしいと思います。

学校給食は明治22年（1889年）
山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を
持ってくるのができない子供たちのた
めに、食事を出したのが始まりです。

昭和22年ごろの給食
脱脂粉乳や缶詰など
の物資を使って
給食が
つく
られ
まし
た。
トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食
アメリカから寄贈さ
れた小麦粉を使っ
て、パン・ミルク・
おかずの完全給食
が
始
ま
り
ま
し
た。
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食
パンの種類が増え、
めん類も提供される
ようになりました。
脱脂粉乳のミルクは
牛乳へと切り替わ
りました。
ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食
給食の主食はパン
が中心でしたが、昭
和51年に米飯が正式
に導入され、献立の
内容も豊かになってい
きました。
カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

「全国学校給食週間」の
期間は、佐賀の郷土料理献立や
リクエスト献立が登場します。
お楽しみに！