

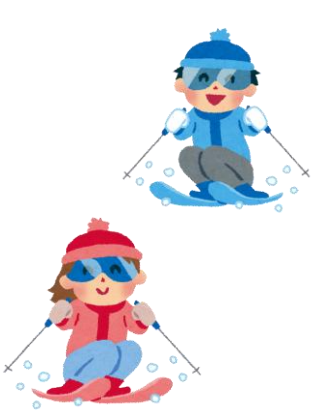
# 1月給食だより




1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

令和8年1月14日発行

由利本荘市立東由利小学校

月	火	水	木	金
<b>あけましておめでとう ございます!</b> 1月から3月は、毎日があつという間に過ぎていきます。 体調管理をしっかりして、毎日を元気に過ごしたいですね。残り少ない東由利小の給食を楽しんでくださいね!	★印は、リクエストメニューです。 牛乳は毎日つきます。 物資の都合により、献立が変更になる場合があります。	14日 ★ポークカレー ふくじんづけ コーンサラダ ★フルーツポンチ 冬休み中も、健康的な食生活を送ることができましたか?これからも、好き嫌いをなく何でも食べて元気に学校生活を送りましょう。	15日 ごはん さけのしおやき きんぴらごぼう ★えのきのみそしる 細長い見た目と、シャキシャキとした食感が特徴のえのきたけは、きのこ類が苦手な人でも比較的食べやすいきのこです。	16日 ごはん ぶたにくのみそづけやき ★きわかめのサラダ みそけんちんじる ★オムレット(いちごあげ) オムレットは、スポンジケーキなどの生地を丸く焼き、クリームや果物を挟んでふたつ折りにした、フワフワ食感のお菓子です。
19日 ごはん のりつくだに ★いわしのしょうがに マカロニサラダ なめこのみそしる なめこの独特なぬめりは、食物繊維によるものです。なめこでとろみがついた汁物は冷めにくいので、体の中から温まります。	20日 ひがしゆりピザトースト ほうれんそうオムレツ ふゆやさいの ぼかぼかスープ ★プリン 「東由利コッペ」のパンを、コッペパンから食パンに変えました。東由利小オリジナルメニューです。楽しんで食べてください。	21日 ごはん ジョア(プレーン) あかうおのごまみそやき きりぼしだいこんのいために ★とんじる くだもの(りんごシャーベット) 生物学上は「赤魚」という魚はおらず、メバル科メバル属の比較的小さい赤い魚を、まとめて「赤魚」と呼ぶのだそうです。	22日 スキー教室 	23日 ごはん ★ユーリンチー やさいのさっぱりいため だいこんのみそしる からりと揚げた唐揚げにタレをからめた「油淋鶏」は、人気メニューのひとつです。しっかり食べて、元気に過ごしましょう。

## 全国学校給食週間(1月24日~30日) 秋田のおいしい食べ物を、楽しんで食べましょう!

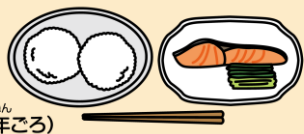
26日 サキホコレごはん ゆりほんキャベツ メンチカツ やさいのカレーいため だまこじる ゆりほんキャベツメンチは、由利本荘市大内地域の「雪の下キャベツ」を使った由利本荘市オリジナルのメンチカツです。由利本荘市とにかほ市の全ての小中学校で、同じメンチカツを食べます。 秋田と言えば「きりたんぼ鍋」と言われることが多いのですが、家庭では「だまこ汁」の方がよく食べられています。	27日 スキー教室 	28日 ★フランスかもじるうどん しのだに あおじそサラダ けんさんりんごゼリー 東由利の特産品「フランス鴨」を給食で食べられるのは、今回が最後になりました。育ててくれた金子さんに感謝して、大切にいただきます。	29日★ゆかりごはん はたはたフライと またけの天ぷら ふきのいために にくいりとうふじる 秋田県の魚である「はたはた」は、英語で「サンド(砂)フィッシュ(魚)」と言います。深い海の底で、砂に体を埋めるように休んでいる姿からついた名前です。	30日 ★ゆりぎゅうのぎゅうどん いそかサラダ ふるさとじる ミルクプリン 豊かな自然の中で育った秋田由利牛は「肉だけでなく、脂までおいしい」と人気があります。地域の食材を使った「ふるさと汁」と一緒に、おいしくいただきます。
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 日本の学校給食のあゆみ

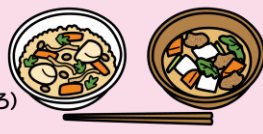
### 1 学校給食の始まり

おにぎり

やぎな  
焼き魚  
つけもの  
漬物  
(明治22年ごろ)



五色ごはん  
えいよう  
栄養みそ汁  
(大正12年ごろ)



昭和29年に「学校給食法」が施行され、学校給食は教育活動として位置づけられました。昭和51年に米飯給食が正式に導入され、献立内容が充実していきました。

### 3 バラエティー豊かな献立内容に

ミートスパゲッティ  
ぎゅうにゅう  
牛乳  
フレンチサラダ  
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス  
ぎゅうにゅう  
牛乳・塩もみ  
ゆで卵  
(昭和51年ごろ)



明治22年に、山形県のお寺にある小学校で、貧しい子どもたちのために食事を提供したのが始まりと言われています。大正12年には、子どもたちの栄養状態を改善する方法として「学校給食」が国から奨励され、各地に広まりましたが、戦争の影響で中断されました。

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資が寄贈され、昭和22年1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、冬休みと重ならない1月24日~30日を「学校給食週間」とすることになりました。

### 2 支援物資による学校給食の再開

ミルク  
トマトシチュー  
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク  
クジラの竜田揚げ  
せん切りキャベツ  
(昭和25~30年ごろ)



現在は、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を送ることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。