

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

学校給食の始まり



日本の学校給食は1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったときです。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後学校給食は子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され各地へ広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治22年ごろ おにぎり 塩ザケ 漬物	大正12年ごろ 五色ごはん 栄養みそ汁	昭和17年ごろ すいとんのみそ汁	昭和22年ごろ ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和27年ごろ コッパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム
------------------------	------------------------	---------------------	------------------------------	--

<p>◇物資の都合により献立が変更することがあります。</p> <p>◇牛乳は毎日つきます。</p>	<p>14日</p> <p>カレーライス ふくじんづけ あおじそサラダ みかんゼリー</p>	<p>15日</p> <p>ごはん ぎょうざ ホイコーロー わかめスープ</p>	<p>16日 ジョア</p> <p>しょうゆラーメン チキンサラダ ミニパン ブルーベリージャム</p>	<p>17日</p> <p>ごはん いわしのうめ おからのいためもの とんじる</p>
	<p>新年最初の給食。お世話になる調理員さんや食器などに「よろしく願います」という気持ちをもってください。</p>	<p>中国では、ぎょうざは茹でて食べるのが一般的です。ぎょうざを焼いて食べるのは、日本独特の食べ方だそうです。中国ではおめでたい食べ物です。</p>	<p>麺の時は、よくかまずに食べてしまいがちです。一口30回かむようにするとよいと言われています。しっかりかむと脳の働きが活性化します。</p>	<p>だいこんは煮物やサラダなど、さまざまな料理に活用する身近な野菜のひとつです。旬をむかえると甘みが増します。</p>

★1月20日～1月24日は「学校給食週間」です。地場産物をたくさん使ったふるさと給食が登場します！

<p>20日</p> <p>ごはん さんまのしょうがにとんぶりあえ みそけんちん</p>	<p>21日</p> <p>ごはん あきたハンバーグ まめまめサラダ キャベツのみそしる</p>	<p>22日</p> <p>ごはん ふりかけ ごもくたまごやき だいこんサラダ だまこじる</p>	<p>23日</p> <p>せわりコッパン けんさんウイナー けんさんチリビーンズ キャベツのミルクスープ</p>	<p>24日</p> <p>ゆりぎゅうどん おがわかめのみそしる けんさんりんごゼリー</p>
<p>和え物には秋田の名産品の畑のキャベツ「とんぶり」が入っています。プチプチとした食感を楽しみましょう。</p>	<p>香り豊かで甘いある秋田県産の大豆・枝豆がたっぷりのサラダです。ハンバーグにも秋田県産の食材がたくさん入っています。</p>	<p>秋田産の卵をたっぷり使った卵焼きです。卵は、タンパク質・ビタミン・ミネラルなど栄養豊富で、いろんな料理に合う食材です。</p>	<p>秋田県産の豚肉で作ったウイナーです。パンにはさんで食べてみてください。秋田県産の大豆・枝豆がたっぷりのチリビーンズもはさんで食べてみてね。</p>	<p>みそ汁には男鹿産のとろとろわかめが入っています。本荘由利特産の由利牛を使用した牛丼です。うま味の多い由利牛のおいしさを味わいましょう。</p>
<p>27日</p> <p>ごはん てりやきチキン しおこんぶあえ えのきのみそしる</p>	<p>28日</p> <p>ごはん さばごまころもやき じゃがいものきんぴら ほうれんそうのみそしる</p>	<p>29日</p> <p>ごはん えびしゅうまい チンジャオロース とうふのスープ</p>	<p>30日</p> <p>ミートソース スパゲティ イタリアンサラダ プリンタルト</p>	<p>31日</p> <p>ビビンバどん トックスープ</p>
<p>食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？地場産物や被災地の産品を選ぶことはその産地の生産者を応援することにつながります。</p>	<p>さばに多く含まれる鉄はミネラルの1つです。他にもビタミンB1も多く含まれている、栄養価の高い魚の1つです。</p>	<p>給食当番は、クラスみんなの給食を盛りつける責任ある仕事です。爪は短くし、長い髪は結び、身支度をきちんときれいに整えましょう。</p>	<p>朝ごはんを食べると頭が働くスイッチ、体を温めるスイッチ、腸を動かすスイッチが入ります。3つのスイッチをしっかりと入れて学校に来ましょう。</p>	<p>ビビンバ丼にはしょうがやんにく、トウバンジャンなど体のなかから温まる成分が入っています。</p>

学校給食は教育活動に



戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年にアメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬休みと重ならない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。

昭和40年ごろ ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃	昭和51年ごろ カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵
--------------------------------------	------------------------------