

# 給食だより



和光市立新倉小学校  
校長 高 徹二  
栄養士 柘植 仁美

寒い日が続いていますが、体調を崩していないでしょうか。規則正しい生活をして、病気に負けない体をつくりましょう。

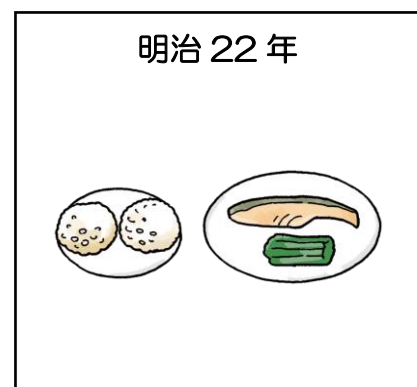
さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



## 給食はおいしく食べられる教材です！

子どもたちは、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学んだり、教科で学んだことに関連した食品や料理を食べて、学習内容を確認したりすることができます。どのような献立があるのかを献立表を見て確認してみましょう。

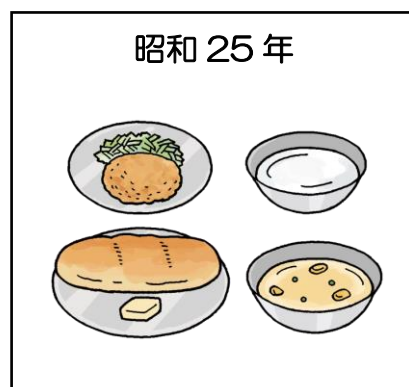
## →→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



明治 22 年  
おにぎり・塩さけ・  
菜の漬物



昭和 22 年  
ミルク（脱脂粉乳）・  
トマトシチュー



昭和 25 年  
コッペパン・ミルク（脱脂粉乳）・  
ポタージュスープ・コロケ・  
せんキャベツ・マーガリン



昭和 40 年  
ソフトめんのカレーあん  
かけ・牛乳・甘酢あえ・  
果物（黄桃）・チーズ



昭和 52 年  
カレーライス・牛乳・塩もみ・  
果物（バナナ）・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



## 知っているかな 学校給食の歴史

### 学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治 22 年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



### 脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



## 全国学校給食週間

1月24日から30日まで、それぞれのテーマにちなんだ給食となっています。楽しんで食べてください。

24日（水）

「和食」・・・和食は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。これからも大切にして、未来につないでいきましょう。

25日（木）

「あげパン」・・・昭和30年代の終わりごろから、あげパンなどの調理パンが給食に登場しました。

29日（月）

「世界の料理」・・・昭和60年代ごろから世界の食文化を取り入れたメニューなど、様々なメニューが登場するようになりました。今回は、中国のメニューにしました。

30日（火）

「米飯給食のはじまり」・・・昭和52年以降から米飯給食が始まりました。カレーライスが人気メニューとなりました。