

# 1月給食だより



さめがわむらがっこうきゅうしょくセンター  
鯉川村学校給食センター

吹く風は冷たく、寒さが身にしみる季節です。元気に楽しく過ごせるように、手洗い・うがいをしっかりと行い、体調管理には十分に気をつけましょう。

<p><b>もうすぐ冬休み!</b> 食生活の <b>ポイント</b></p>	<p>朝・昼・夕の3食を 決まった時間に食べよう</p>	<p>早寝・早起きをして、 朝ごはんを必ず食べよう</p>
<p>おやつは時間と 量を決めて 食べよう</p>	<p>食べ過ぎないように、 ゆっくりよく かんで食べよう</p> <p>かむ かむ</p>	<p>冬野菜をたっぷり食べよう</p>

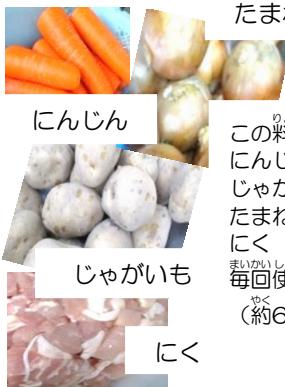


## 給食センタークイズ



Q1 これは何を作っているのでしょうか?

① 主な材料



この料理を作るのに  
にんじん 10kg  
じゃがいも 35kg  
たまねぎ 30kg  
にく 20kg  
毎回使用します  
(約690食分)

② 材料を切ります



包丁を使って切る



スライサーを使って切る

③ 材料を炒めます



④ 調味料を入れて煮込みます



調味料の計量



← 主な調味料  
他にも、ソース、  
ケチャップ、  
りんご、バナナ  
などが入ります



← 攪拌機を使って  
調味料を混ぜます



答え



人気メニュー  
カレーの完成です!

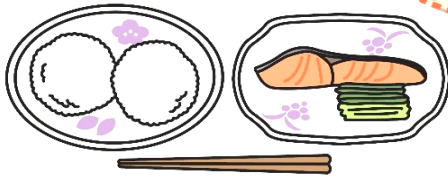


1月24日～30日「全国学校給食週間」  
**日本の学校給食の歴史を知ろう!**

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食材が不足し、実施できなくなってしまいました。



**明治22年**  
(1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

忠愛小学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。

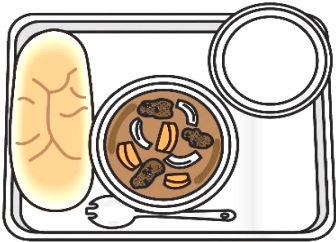


戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21

年12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間で「全国学校給食週間」とすることが定められました。



**昭和25年**  
(1950年)



パン ミルク カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりまし



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきまし

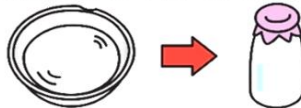
**昭和38年**  
(1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

**昭和39～43年**  
(1964～1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



**昭和51年**  
(1976年)

米飯給食が正式に始まる



社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、現代の学校給食は、食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。

