

1月給食だよ!

令和6年1月9日
鷹南学園三鷹市立中原小学校

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。学校給食は明治22年、現在の山形県鶴岡市にある私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子ども達のために出された食事が始まりです。この取り組みは全国に広がりましたが、戦争によって一時中断してしまいます。そして昭和21年、戦後の食糧難から子ども達を救おうと、アメリカの民間団体ララなどからの援助で給食が再開されました。昭和21年12月24日に新しい学校給食が始まったことから、冬休みに重ならない1か月後の1月24日からの1週間が全国学校給食週間と定められました。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※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。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロック・せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あん・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ



～学校給食週間にちなんだ献立紹介～

- 24日 【学校給食の始まり】
学校給食の始まりをイメージした献立です。学校給食は、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子ども達のために、おにぎりと塩さけ、漬物などを提供したことが始まりです。
- 25日 【昔の給食・大きなコッペパン】
昭和25年頃、アメリカから小麦の援助を受けて、パン・ミルク(脱脂粉乳)・おかずの「完全給食」が実施されるようになりました。当時のコッペパンは、今の1.5倍くらいある大きなパンでした。そんな大きなパンを食べやすくする工夫として出された「揚げパン」は今も昔も人気があります。
- 26日 【まごわやさしい】
伝統的な日本型の食事は、からだに必要な栄養をたっぷり含んだ理想の食事です。
「まごわやさしい」は、バランス良く栄養をとるために必要な食べ物の頭文字を並べたものです。
ま ⇒ 豆・豆製品(豆腐など) ご ⇒ ごまなどの種実類 わ ⇒ わかめなど海藻類
や ⇒ 野菜 さ ⇒ 魚 し ⇒ しいたけなどきのこ類 い ⇒ いも
- 29日 【地場産給食】
自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。日々の給食でも地場産物を積極的に利用していますが、改めて地場産物のおいしさや都市農業の大切さを知る機会にしてみたらと思います。
- 30日 【外国料理：韓国】
現在の給食では様々な外国料理も給食風にアレンジされて登場します。
ヤンニョムチキン：ヤンニョムは韓国料理で使われる合わせ調味料の総称です。今回はみそ、豆板醤、にんにく、ケチャップなどで作った甘辛だれを揚げた鶏肉にかけます。