

食育だより　１月



令和７年１月８日
北部共同調理場
（毎月 19 日は食育の日）

あけましておめでとうございます。本年もおいしい給食をつくってまいりますので、よろしくお願いいたします。１月は全国学校給食週間があります。これを機に身近な給食の役割について知り、考えてみませんか？

日本の学校給食

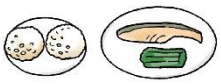
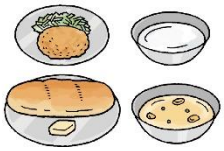
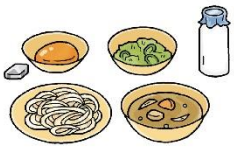
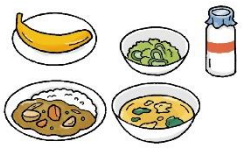
日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。

現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



→→→ 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・コロッケ・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・甘酢あえ・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

全国学校給食週間にちなんで、１月は給食に各地の料理を取り入れてみました！

- キムたくごはん…漬物をおいしく食べてもらいたいという想いから長野県の栄養士さんが考案した料理
- 長崎ちゃんぽん…野菜や魚介が入った長崎県のご当地煮込みラーメン
- たこ焼き…小麦粉生地の中にたこと薬味を入れて丸く焼いた大阪府を代表する料理
- いもの子汁…里芋を入れて作られる岩手県や秋田県をはじめとする東北地方の料理
- ザンギ…甘辛いタレに漬けこんだ濃い味付けが特徴の北海道の鶏肉の唐揚げ

給食用に献立内容をアレンジして出します。

ほかにも、埼玉県や秩父地域の料理も取り入れています。

「家族で給食について話題にしてみませんか？」

学校給食は長く続いているので、保護者の方たちも食べていた人が多いと思います。好きだった献立や印象深い出来事などをぜひこの機会に家族で話題にしてみてください。今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることができるかもしれません。



