

食育だより　1月



令和４年１月１１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、考えてみましょう。

日本の学校給食

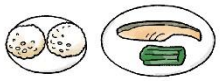
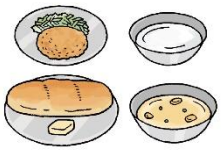
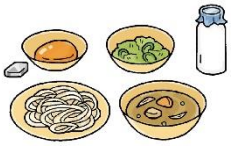
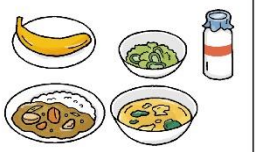
日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。

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

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。

「家族で給食について語り合ってみませんか？」

学校給食は長く続いていて、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家族で語り合ってみてください。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。



