

給食だより 1月



令和4年1月
新井北小学校



あけましておめでとうございます

新しい年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。今年も、子どもたちの健やかな成長と健康を願い、安全でおいしい給食を作ります。よろしくお願いいたします。

<期間>

令和4年1月24日(月)～28日(金)



～学校給食の歴史～

学校給食は明治22年、山形県の小学校で始まりました。その後、徐々に全国に広まりましたが、戦争により中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足が心配され、昭和22年(1947年)に、ユニセフなどからの援助物資をもとに学校給食は再開されました。これを記念して1月24日を「学校給食記念日」としました。この前後の一週間を「学校給食週間」として、学校給食の意義や役割について考える取組が、全国各地の学校で行われています。

学校給食の移り変わり

昭和22(1947)年1月

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27(1952)年

肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・コッペパン
- ・鯨の竜田揚げ
- ・脱脂粉乳
- ・サラダなど

昭和52(1977)年

米飯給食が始まる。



- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・果物
- ・サラダなど

現在の給食



～給食週間のテーマ 「食べて学ぶ 日本の世界遺産」～

今年度の給食週間のテーマは「食べて学ぶ 日本の世界遺産」です。日本にある世界遺産を5つ選び、その世界遺産にちなんだ食べ物や世界遺産がある都道府県の郷土料理や特産物を給食で紹介します。給食を食べながら、世界遺産の歴史や文化、そして自然環境や食文化について考えます。



24日(月)

富士山(山梨県)

山梨県はワインの生産量日本一です。子ども達が大好きなハンバーグにワインソースをかけます。五色和えは富士五湖をイメージしました。ほうとうは山梨の郷土料理です。



25日(火)

日光東照宮(栃木県)

徳川家康は、麦飯を好んで食べていたそうです。鮭のいろいろ焼きは、日光のいろは坂の紅葉をイメージしました。栃木県は、にらの生産量全国2位、かんぴょうは全国1位です。



26日(水)

白川郷(岐阜県)

金魚飯は各務原市の郷土料理です。けいちゃん焼きは、南飛騨地方や奥美濃地方の郷土料理です。すったて汁は、白川村の郷土料理です。岐阜県では栗の栽培が盛んです。



27日(木)

姫路城(兵庫県)

ご飯の上にカツとデミグラスソースをかけた「カツめし」は加古川の名物です。兵庫県では、そうめんの生産が盛んです。ぱち汁は、播州地方の郷土料理で、そうめんが入ります。



28日(金)

厳島神社(広島県)

広島では、かたくちいわしを小いわしと呼び、刺身で食べるそうです。瀬戸内ではレモン栽培が盛んです。菜飯には広島菜が入っています。呉は肉じゃがが発祥の地と言われています。

