

食育だより

第9号
令和8年1月8日
文責：学校栄養職員 奥田桃子

新年あけましておめでとうございます。
今年度も、残すところあと3か月になりました。
3学期も、給食の時間が待ち遠しくなるような
給食作りを頑張っていきたいと思ひます。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

今年はおま年!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう!

日本の学校給食のあゆみ

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいましたが、戦後の子どもたちの栄養不足を改善するため、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。

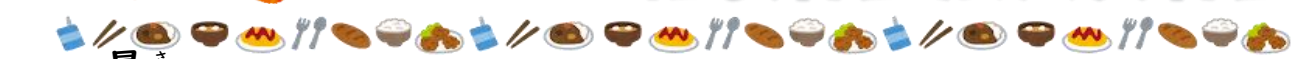
学校給食の移り変わりを見てみよう!

<p>明治22年</p> <p>私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。</p>	<p>戦後(昭和20~30年代)</p> <p>支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などをを使った給食。</p>	<p>現在</p> <p>地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。</p>
---	---	--

給食週間特別献立

1月26日から30日までの一週間、学校給食週間の取組として、さまざまな特別献立が登場します。

わくわくたのしい 給食作品展入賞作品



最優秀賞 えいようまんてん 栄養満点! 「まごわやさしい」キーマカレー

28日(水)実施 城西小 6年 森 遼太郎さん

僕のお母さんは「まごわやさしい」という言葉をよく使います。「孫は優しい?」よく分からない言葉だったので調べたら、「まごわやさしい」はバランスのとれた和食食材の語呂合わせだとわかりました。「ま:豆類、ご:ごま等の種実類、わ:わかめ等の海藻類、や:野菜類、さ:魚介類、し:きのこ類、い:いも類」をぜひ、献立に生かしたいと思ったのがきっかけです。彩りやコクを足すために試行錯誤を重ねて出来たのが、今回のキーマカレーです。みんながおいしいと食べてくれたらうれしいなあと思ひながら考えました。

<p>優秀賞 カレージャーマンカリカリ</p> <p>26日(月)実施 健軍小 5年 中村 周慈さん</p> <p>前は大豆が苦手だったけど、カリカリ大豆とポテトの青のり風味が大好きでよく作ってもらってました。大豆が苦手な友達も多いので、食べやすいカリカリ大豆と角切りポテトを僕の大好きなカレージャーマンにアレンジしてみました。れんこんも甘くカリカリして香ばしく、カレー味でエンドレスに食べられます。</p>	<p>優秀賞 噛み応え抜群! 豚肉とれんこんのカレー粉いため</p> <p>30日(金)実施 秋津小 5年 萩原 樹さん</p> <p>れんこんに豚肉を合わせたいと思ひて考えました。こんにやくや枝豆、コーンの色んな食感が楽しいメニューです。れんこんやこんにやくで食物繊維、豚肉にはたんぱく質やビタミンなどの栄養素が入っています。味つけはカレー粉で僕が大好きな味にしました。</p>
---	---

生産者さんありがとう! 献立

熊本市の学校給食は、できるだけ地元でとれた作物(地場産物)を活用して作られています。生産者の方と連携をとりながら、熊本市産の野菜やくだものを使用しています。給食を食べるみんなのために、愛情をこめて育てくださっています。感謝の気持ちでいただきます。

29日(木)実施 こんだて
コッペパン ぎゅうにゅう
ミートボールとほうれん草のクリームスープ
だいこんのナッツサラダ

27日(水)実施 昔の給食を味わう日
むぎごはん ぎゅうにゅう めざし
たくあんのかき揚げ こんさいのみそ汁

昔の給食を味わう日は、学校給食が始まった当時の給食を再現した献立です。毎日食事ができることに、感謝しながら食べましょう。

※実際の給食では、内容が一部変更になることがあります。