



# 1月食育たより



24~30日は学校給食記念週間です



## ~学校給食のはじまり~

学校給食は明治22年に、山形県の忠愛小学校で始まりました。当時、鶴岡町のお坊さんが中心となり、子どもたちのための教育の場として、「忠愛小学校」を寺内に開設しました。しかし、子どもたちの大半が弁当を持参することができない貧しい家庭だったそうです。そんな子供たちのために、お坊さんが食べ物を用意したことが、学校給食の始まりと言われています。

昭和18年頃、戦争のため食料が不足し一度は学校給食が中止されましたが、戦後の昭和21年12月24日に、アメリカから物資の供給があり、学校給食が再開されることになりました。



昔は栄養改善が目的でしたが、今は**栄養バランス**に加えて**食文化**や**郷土料理**、**国際理解**、**地場産物の活用**など、給食を通して様々な学びがあります。ぜひ、給食を毎日たくさん食べてほしいと思います。



## 給食週間の予定

- ◎校長先生のお話
- ◎給食の歴史
- ◎田迎小学校の給食室の紹介
- ◎給食委員会の発表、お話

今年も動画や集会で給食についてのお話を予定しています。給食週間中の献立は、熊本市のわくわく献立作品展で入賞した献立も取り入れて実施する予定です。お楽しみに♪

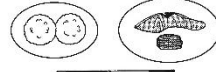
田迎小学校 給食室 文責：松本

## 給食の歴史

焼き魚がついていればごちそうでした。

飲み物は脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。

明治22年(1889年)



・おにぎり、揚げ、菓の漬物

昭和22年(1947年)



・トマトシチュー、脱脂粉乳(ミルク)

昭和30年(1955年)



・コッペパン、脱脂粉乳(ミルク)、アジフライ、サラダ、ジャム

昭和52年(1977年)



・カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ

くじら肉を使ったメニューが人気でした。

カレー、スパゲティなどの洋食メニューが登場。

## 知っていますか？



無病息災や五穀豊穡を祈って、七草粥が食べられるようになったと言われています。お正月に食べすぎた胃を休める役割があるともいわれています。

## 1月の給食おすすめレシピ



### 京菜のごま酢あえ



<材料> 4人分

- サラダチキン 25g
- キャベツ 80g
- 京菜 40g
- れんこん 40g
- にんじん 10g
- いりごま 4g

- ごまペースト 小さじ 1/2
- 酢 小さじ 1
- うす口しょうゆ 小さじ 1
- さとう 小さじ 1
- みりん 小さじ 1/2

<作り方>

- キャベツは一口大、京菜は長さ2cm、れんこん・にんじんは2mm厚のいちょう切りにする。
- 野菜をゆでて、水で冷やし、水気を切る。
- 汁気を切ったサラダチキン、②の野菜をいりごまと調味料で和えて仕上げる。



ひご野菜の1つです。