



あけましておめでとうございます。本年も安心安全でおいしい給食を作つてまいりますので、よろしくお願ひします。1月は全国学校給食週間があります。給食について知り、考えてみましょう。

1月24日～30日は 全国学校給食週間 です

給食に関わる人や食べ物に「感謝」することの大切さを学び、給食について理解を深める1週間です。学校給食は、時代の移り変わりとともに、献立内容等が変化してきました。学校給食の歴史をふり返り、意義や役割について理解し関心を深めましょう。



◆ ◆ ◆ 日本の学校給食の歴史 ◆ ◆ ◆



明治22年頃
(おにぎり、塩鮭、菜の漬物)

明治22年、山形県鶴岡町の大督寺(だいとくじ)というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことが、日本の学校給食の始まりとされています。その昼食は、大督寺の僧侶が一軒一軒家を回り、お経を唱えることでいただいたお米やお金で用意したものでした。

戦争による食糧難で子どもの栄養状態が悪化したため、中止されていた給食が再開され、昭和29年には「学校給食法」が成立しました。学校給食の目標の一つは「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」であり、学校給食は1日に必要な栄養素の約1/3がとれるように、バランスを考えながら作られるようになりました。



昭和29年頃
(脱脂粉乳、コッペパン、ジャム、鯨の竜田揚げ、千切りキャベツ)



昭和51年頃
(牛乳、カレーライス、塩もみ野菜、スープ、バナナ)

昭和50年頃までに、スペゲティの登場、果物やプリンなどのデザートの登場、脱脂粉乳から牛乳へと変わるなど、どんどん献立の幅が広がっていきました。昭和51年には米飯給食が正式導入され、コッペパンばかりだった給食に、ごはん給食が加わり、カレーライスも登場しました。



平成21年頃
(牛乳、米粉パン、鶏肉のカシューナッツ炒め、サラダ、コーンスープ、みかん)

給食写真提供「独立行政法人日本スポーツ振興センター」



変わりぶり大根

作り方



材料 【4人分】

・ぶり	200g	(たれ)	
・片栗粉	適量	・だし汁	200cc
・揚げ油	適量	・濃口しょうゆ	大さじ1と1/3
・大根	1/4本	・酒	大さじ1/2
・だし汁	適量	・砂糖	大さじ1と1/2
・酒	大さじ1	・みりん	大さじ1/2
・小松菜	1株	・しょうが(すりおろし)	小さじ1
		・片栗粉	小さじ2

- ①ぶりは2cm角に切り、片栗粉をまぶして揚げる。
 - ②大根は2cm角に切り、だし汁と酒を入れた湯でやわらかくなるまでゆでておく。小松菜は2cm幅に切りゆでておく。
 - ③Aの調味料を加熱し、大根を入れて味がしみるまで煮る。煮えたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、ぶりと小松菜を入れて混ぜ合わせる。
- ※ぶりの代わりにふくらぎを使つたり、小松菜の代わりに大根葉を使つたりしてもおいしいですよ！