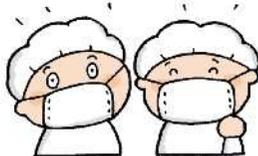




令和8年 1月 6日
中島学校給食センター

新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごして
ましたか？ さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給
食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割に
ついて考えてみましょう。



がっこうきゅうしょく 学校給食のはじまり

写真：新潟県栄養教諭 佐藤美香先生



小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられていま
す(山形県鶴岡市の大督寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡
市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこ
られない子どもたちのために食事を出したのが
日本での学校給食のはじまりです。その後、
戦争による食料不足で一時
中断されてしまったものの、
戦後、外国からの援助物資で
再開することができました。



がっこうきゅうしょく やくわり 学校給食の役割



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補
給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランス
のとれた食事子どもたちの心身の発達や健康の
増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協
同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、
食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一
環として行われています。

給食献立コンクール 最優秀賞の献立が登場します！

中学生学校給食献立コンクールで、七尾市の中学校1年生の考えた献立が最優秀賞を受賞しました。

材料の調達などの関係で、まったく同じではないですが、給食用にアレンジした献立を1月に提供します。

冬が旬の食材や能登野菜を使用し、6つの食品群をバランスよくとれるように組み合わせられた献立です。

29日に提供する予定なので、味わって食べましょう。

さいゆうしゅうこんだて 最優秀献立

- ・さくらえびのコンソメピラフ・牛肉とえのきのおからコロッケ
- ・さっぱりゆずポンサラダ・冬のビタミンたっぷりシチュー
- ・かぼちゃプリン・牛乳



なかじまがっこうきゅうしょく 中島学校給食センター通信 ~ 温度確認 へん編 ~

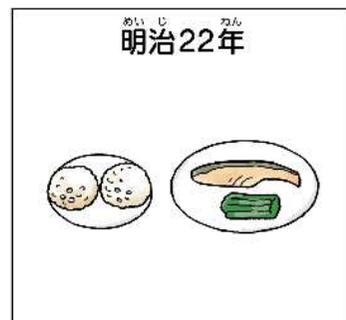
給食では、食中毒の原因となる細菌が増えるのを防ぐために、どのメニューでも必ず
出来上がりの温度を確認し、記録しています。加熱するものは中心に温度計を刺して、
75℃以上になっているか確認します。加熱したものを冷却するときは、時間がかかると
細菌が増える危険性があるので、冷却機を使って
なるべく早く10℃以下まで下げます。

おいしいだけでなく、安全な給食を提供できるように、
調理員さんたちは細かいところまで気を配っています。
1月は給食週間があるので、調理員さんのお仕事に
についても考え、残さず食べてくれるとうれしいです。



あげ物の温度測定の様子

学校給食の献立の移りかわり



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・
せんきゃべツ・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

※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。

今の給食と
くらべたり、ご家庭で
給食の思い出を話したり
してみませんか？

