



令和 5 年 1 月
津幡南中学校

あけましておめでとうございます。新年とともにいよいよ最後の学期が始まりました。今年もよく体を動かし、睡眠をしっかりととる。健やかな心と体で、中学校生活を送ってほしいと願っています。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的として行われています。

給食では、学校給食の歴史や、石川県の郷土料理・食材を使った献立を取り入れました。

学校給食の歴史

明治 2 2 年



学校給食は、明治 22 年に山形県で始まりました。その頃は「おにぎり・塩鮭・漬物・みそしる」の簡単なものでした。

24日の給食は当時の再現メニューです。汁物に、山形県の郷土料理「芋煮」を取り入れました。

昭和 3 0 年代



給食は戦争のため中断されましたが、戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、世界から給食物資（脱脂粉乳や小麦粉）が贈られました。

昭和 5 0 年代



ごはん給食が始まり、内容も豊かになりました。

令和の給食は・・・？

食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取や肥満などの問題も見られる今日、給食は食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、重要な役割を果たしています。



調理員さんにも、感謝の気持ちを！



カレーの具を炒めます。回転釜と大きなしゃもじ（スパテラ）で、こげないように混ぜ混ぜ！これが体力勝負・・・！

給食の野菜は、食中毒防止のため、すべて加熱します。



日本の給食が、世界からの善意で再開された歴史があることや、調理員さんたちが作ってくれる毎日温かくおいしい給食が食べられることに感謝し、そして、自分の成長や生涯の健康のために、一食一食大切に食べられるといいですね。