

1月24日～30日

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間

戦後の食べ物がないときに、日本の子どもたちを助けようと、世界中の国々から粉ミルクや缶詰などが送られてきました。『全国学校給食週間』は、この世界中の人々の温かい心によって、学校給食が再開されたことを記念する週間です。

この期間を通して、給食の歴史を振り返り、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をすることができる、みなさんになってほしいと思います。

がっこうきゅうしょく もくひょう 学校給食の7つの目標



給食タイムスリップ

めいじ ねんごろ きゅうしょく 明治22年頃の給食

<1月27日(水)のこんだて> (A)

ごはん 牛乳

いばらきけんさんさばのみりんぼしやき

きゅうりづけ すいとんじる

けんさんすいさんぶつがっこう
「県産水産物学校
給食提供緊急
対策事業」をもと
に、国から無償
提供されました!

めいじ ねん ねん 明治22年(1889年)【おにぎり 塩鮭 菜の漬物】



やまがたけん しりつちゅうあいしょうがっこう べんとう
山形県の私立忠愛小学校で、お弁当
を持ってこられない子供たちのために
食事を提供したのが、日本の学校給食
の始まりとされています。

たいしょう ねん ねん ごしき 大正12年(1923年)【五色ごはん 栄養味噌汁】



がつつたち かんとうだいしんさい はっせい ぎえん
9月1日に関東大震災が発生し、義援
金により給食が実施されました。学校
給食の価値が広く認められるようになり
ました。

しょうわ ねん ねん みそじり 昭和17年(1942年)【すいとんの味噌汁】



しょうわ ねん たいへいようせんそう はじ しょくりょう
昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が
不足し、全国的に給食が中止され始めます。
しょうわ ねん だいとし しょうがくせい とくべつはいきゅう
昭和19年に6大都市の小学生に特別配給
物資による学校給食が実施されました。

給食タイムスリップ

しょうわ ねんごろ きゅうしょく

昭和25年頃の給食

<1月26日(火)のこんだて> ㊤

コッペパン(いちごジャム) 牛乳 コロッケ(ソース)

キャベツのサラダ(ごまドレッシング)

ポタージュスープ

しょうわ ねん ねん だっしふんにゅう
昭和22年(1947年) [ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー]



しょうわ ねん せんそう お こども えい
昭和20年に戦争が終わり、子供たちの栄
ようじょうたい かいぜん しえんぶつし
養状態を改善するために、支援物資によ
る学校給食が全国で開始されました。

しょうわ ねん ねん だっしふんにゅう
昭和25年(1950年) [コッペパン(マーガリン) ミルク(脱脂粉乳)
コロッケ(ソース) せんキャベツ ポタージュスープ]



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、
「パン・ミルク・おかず」がそろった完全
きょうしょく じっし
給食が実施されました。

しょうわ ねんごろ だっしふんにゅう
昭和38年頃から、脱脂粉乳のミルクが牛乳に切り替わったり、ソフトめんやごはんが導入されたりして、メニューの幅が広がりました。げんざいでは、食に関する正しい知識を身に付けるための重要な役割を担っています。



【今月の常総市産の野菜】

はくさい



<1月29日（金）のこんだて>

①

そばろどん 牛乳

(むぎごはん にくみそそばろ)

あつやきたまご はくさいのみそしる

茨城県は、白菜の生産量が全国第1位です。特に県西

地域では冬から春にかけてたくさん生産されています。霜

が降りる季節には、葉に蓄えられたでんぷんをブドウ糖に

変化させ、やわらかく甘みのある白菜ができます。

白菜は冬の代表的な野菜ですが、寒さが苦手です。農家

のみなさんは、白菜を寒さから守るために、11月頃から

白菜の頭をひもで1個1個縛っています。

29日に給食で使う白菜は、常総地域農業振興協

議会から提供していただきました。

おいしい白菜を味

わいましょう。

