



あけましておめでとうございます。
 いよいよ今年度も残すところ3か月を切りました。3学期は、コロナウイルス以外にも、インフルエンザやノロウイルスが流行する季節のため、健康管理にはより一層の注意が必要です。寝不足が続いたり食事を抜いたりすると、体調を崩しやすくなりますので、早寝・早起きをし、朝ごはんをしっかりと食べて登校するようにしましょう！また、換気や手洗い、黙食をしっかりと行い、感染予防に努めましょう。



感謝して食べよう

～1月24～30日は「全国学校給食週間」です～

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれたりします。

● 食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。

● お店の人



よい食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、給食センターまで運んでくれたりします。

● 給食をつくる人

献立を考える栄養教諭（学校栄養職員）の先生や、給食を作る調理員さん。



● 準備をする人

給食当番さん。



給食の歴史について知ろう！

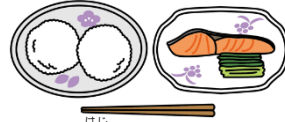


★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。
タイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。

明治22年
(1889)

学校給食の始まり

山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年
(1947)

戦後、給食が再開される

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。



▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク

昭和25年
(1950)

パン・ミルク・おかずの給食に

支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、ミルク、カレーシチュー

脱脂粉乳ってなあに？

牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えてミルクを作っていました。



昭和27年
(1952)

あげパンの登場！

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気メニューに。



▲あげパン、ミルク、卵スープ、りんご

昭和30年代

大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。



どうして大きなパンだったの？

当時はおかずが少なく、パンで多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。



昭和38年
(1963)

ソフトめんが登場！

時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)が開発される。



▲ソフトめんミートソース

昭和40年代

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



昭和51年
(1976)

正式にごはん給食が始まる

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。



▲カレーライス、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

昭和60年代

バイキング給食やカフェテリア給食が始まる



栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。地域や旬の食材を豊富に使っている。



現在

今も昔も、学校給食は子どもたちが元気に成長するために、とても大切なものです。みなさんも、毎日の給食をしっかりと食べるようにしましょう！

豊岡小学校のホームページでは、給食の献立や給食の様子を写真で紹介しています。ご家庭でも給食について話題にしてみてください。

HP:「常総市立豊岡小学校」で検索



○相談受付中…食べることにに関して何か気になっていることがある方は、栄養教諭（小林）まで

☆TEL：24-0554☆