



給食だより1月

明けましておめでとうございます。令和6年を迎えました。3学期は締めくくりの学期です。学業・部活動に励み、悔いの残らないように学校生活を送りましょう。

<1月24日~1月30日は全国学校給食週間です>

学校給食は、明治22年山形県のお寺の中に作られた小学校（寺子屋）で、貧困家庭の子どもたちに対して昼食を提供したことが始まりと言われています。その後、学校給食は全国へと広まりましたが、戦争で食糧を手に入れることが難しくなり一時中断されました。しかし、戦後になり海外からの支援で学校給食が再開されたことを記念して、「全国学校給食週間」が定められました。

期間中は、給食の意義や役割について理解を深めるため、全国各地で様々な行事が行われます。

☆学校給食の移り変わり☆

<明治22年>



おにぎり 焼き魚 菜の漬

<昭和25年>



コッペパン 脱脂粉乳
コロッケ ポタージュ

<昭和51年>



カレーライス 牛乳 塩もみ
スープ バナナ

(写真提供元：日本スポーツ振興センター)

○脱脂粉乳は、昭和24年に国際連合児童基金（ユニセフ）から寄贈を受けて、給食に提供されるようになりました。

○昭和25年には、アメリカから小麦粉の支援を受け、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。

○昭和51年頃に米飯が導入されましたが、当時はまだ米飯給食の回数は少なかったようです。

給食は時代の変化を受けながら、沢山の人たちの努力と想いが込められています。給食を当たり前と思わず、感謝の気持ちを忘れないようにしてくださいね。

1月のリクエスト給食

2学期、3年生を対象にリクエスト給食のアンケートをとりました。1月は第3位に選ばれた「唐揚げ」と「海藻サラダ」の登場です。唐揚げは12月にも献立に入っていたので、少し味を変えてレモン風味にしてみました。なお、2月は第2位の「お米のタルト」が登場します。お楽しみに！