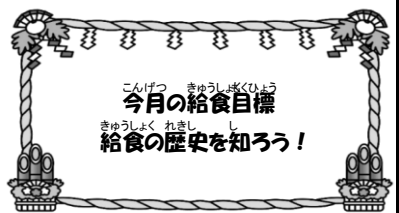


30日(月)	31日(火)
しろごはん ぎゅうにゅう チキンなんぼん 鶏肉のでんぷん付き 揚げ油 米酢 三温糖 こいくちしょうゆ ノンエッグタルタルソース(個袋) キャベツのおひたし キャベツ カットうす揚げ 三温糖 こいくちしょうゆ いわしだんごのみぞしる カットうす揚げ いわしのつみれ 干しいたけ たまねぎ にんじん カット干しわかめ 液体かつおだし みそ	むぎごはん 白ごはん 大麦 ジョア ショウロンボウ 小籠包 さんしょくナムル 緑豆もやし にんじん チンゲンサイ うすくちしょうゆ ごま油 白いりごま 三温糖 マーボーはるさめ 豚ひき肉 にんじん 青ねぎ 干しいたけ たまねぎ ごま油 しょうが すりおろしにんにく 中華スープの素 三温糖 こいくちしょうゆ トウバンジャン こしょう 緑豆はるさめ 炒め油

1月給食だより



しんねん、あけましておめでとうございます。
 今年もよろしくお願ひします。
 さて、1月は全国学校給食週間がありますので、
 学校給食の歴史についてご紹介いたします。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立愛愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治 22 年ごろ おにぎり 塩ザケ 漬物	大正 12 年ごろ ごしき 五色ごはん えいよう 栄養みそ汁	昭和 17 年ごろ すいとんのみそ汁
-------------------------------------	--	----------------------------------

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



1月24日~30日
全国学校給食週間

昭和 22 年ごろ ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	昭和 27 年ごろ コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム
---	--

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

現在の学校給食は、栄養のバランスはもちろん食べて学べる食育教材としての役割も担っています。今年(2023)の学校給食週間では、郷土料理や地場産物を多く使った献立が登場します。

学校給食は教育活動に



1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和 40 年ごろ ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃	昭和 51 年ごろ カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵
---	--

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

現在

日本の食文化を伝える給食



和食は世界無形文化遺産!

桜井市の学校給食週間は23日から始まります!!

23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
わかさぎのなんぼんづけ わかさぎ釣りは冬の風物詩ですが、漁は夏から冬にかけて行われます。頭から丸ごと食べることができるのでカルシウムがたっぷりです。 みわにゅうめん 桜井市で古くから生産されている三輪そうめん。今月から桜井市内で「にゅうめん汁」を三輪にゅうめん」と表記することになりました。	あすかじる 飛鳥汁は鶏肉や野菜の入ったみそ汁に牛乳を加えた汁物で、奈良県の郷土料理です。飛鳥時代に中国から来た僧侶が牛乳でなべ料理を作ったのがはじまりと伝えられています。 やまとまな 大和まなは奈良県で生産されている大和伝統野菜の一つです。	こめこパン 米粉は奈良県産です。米粉のパンの入ったパンは水分量が少なく、もちりとした食感が特徴です。 かぼちゃとひきにくフライ 奈良県産のかぼちゃと、ヤマトポークで作られたフライです。ヤマトポークは、大和牛や大和肉鶏とともに、「大和畜産ブランド」と称されています。	ひじきごはん 桜井市の学校給食で昔から親しまれているひじきごはん。ひじきの苦手な人もごはんによく混ぜ込むことでおいしく食べられると長く愛されてきました。 すいとんじる すいとんは小麦粉に水を加えてこね、塊にしたものを適当にちぎって野菜などと煮込んだ汁物です。地域で呼び方が違い、「ひつつみ」や「はっと」「だご汁」などと呼ばれています。	かきのはずし 奈良県は柿の産地でもあることから、柿の葉寿司が生まれました。海の幸と山の恵みが含まれた先人の知恵が詰まった郷土料理です。 すみそあえ お酢は中国から伝わり、奈良時代には酢作りが盛んに行われていました。酢の抗菌作用は古代から注目され治療にも使われていたという記録が残っています。現代でも健康に良いとされています。