



令和3年1月8日
調布市立第二小学校
校長 加藤 正孝
栄養士 前田 佳香

あけましておめでとうございます。今年も安全で安心な給食を毎日元気に届けられるように努めて参ります。給食室一同、どうぞよろしくお願いいたします。

年末年始は、大人も子供も夜更かしや朝寝坊をしまいがちですが、皆さんいかがでしたか。寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、『早寝・早起き・朝ごはん』で、生活リズムをもとに戻しましょう。そしてウイルス感染症予防のための手洗い、人混みでのマスク着用をしっかりと行っていきましょう。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食の歴史～これまでとこれから～

日本の学校給食は、明治22（1889）年、山形県鶴岡町（現・市）で始まったとされます。今のような形の学校給食は、昭和21（1946）年12月から始まりました。昭和29（1954）年には「学校給食法」が制定されて法的な根拠も明確になり、教育活動として実施されています。平成20（2008）年6月には、この法律が大幅に改正されて、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果をさらに引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進していくことがより明確にされています。

学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として各教科等でも活用されます。とりわけ給食の時間は、準備から片付けまでの実践を通して、児童・生徒が望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができます。地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通して、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果も期待されています。



25日
明治22年の給食をイメージして、塩むすびを給食室でつくります。

26日
昭和25～30年代の給食です。ご飯よりもパンが多くてました。

27日
昭和40年代からソフト麺が登場しました。脱脂粉乳から牛乳にかわったのもこの頃です。

28日
昭和50年代から米飯給食が正式に始まり、大人気のカレーライスが登場します。

29日
東京都の郷土料理「深川めし」です。炊き込みタイプとお茶漬けタイプがあります。



☆リクエスト献立の実施☆

はやいもので、今年度、二小で給食を食べられるのもあと3か月となりました。今年は全学年でアンケートを取り、リクエスト給食を実施します。6年生は一人一人に、1年生～5年生はクラスで1つメニューを挙げてもらいました。6年生からは給食に関するメッセージもいただきましたが、どれも給食の思い出や、給食室への感謝の言葉など、どれも嬉しい言葉ばかりでした。1月から3月にかけて、できる限りリクエストで出たものは出せるようにしますので、楽しみにしててください♪

今月は以下の献立をだします！！

☆白玉しるこ ☆ピラフ ☆スタミナ丼 ☆ナタデココボンチ ☆ソース焼きそば
☆じゃが丸 ☆ナンピザトースト ☆ぶどうジュレ ☆抹茶プリン ☆田舎うどん
☆手作り肉まん ☆みそ汁 ☆くじらの竜田揚げ ☆クリームシチュー
☆スパゲティミートソース ☆カレーライス ☆コールドロー ☆いちご

