



給食だより

令和4年度 1月号

調布市立第四中学校

例年より長めの冬休みが終わり、新しい年がスタートしました。今年も、成長期の心と体の栄養を満たす給食を提供していきますので、よろしくお願いたします。1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。この機会に学校給食について改めて関心を持って欲しいと思います。

～おにぎりから始まった学校給食とその変遷～

| 明治 22 年 (1889 年) | 昭和 22 年 (1947 年) | 昭和58年 (1983年) | 現在 (2023 年) |
|--|--|--|---|
| | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・おにぎり ・塩さけ ・菜の漬物 | <ul style="list-style-type: none"> ・ミルク(脱脂粉乳) ・トマトシチュー | <ul style="list-style-type: none"> ・ツイストパン ・牛乳 ・卵とほうれん草のグラタン ・えびのサラダ ・果物(みかん) | <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豆腐ハンバーグ ・和え物 ・味噌汁 ・みかん |

学校給食は、明治 22 年(1889)に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供したことが始まりです。現在では、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



全国学校給食週間中の献立を紹介します



24日(火) おもぶりご飯、きびなご他 「郷土料理を取り入れた給食① ～愛媛県～」

「おもぶり」というのは、混ぜるという方言です。炊きたてのご飯に煮た野菜などを混ぜ合わせて作ります。黒潮の流れ込む豊かな海をもつ愛媛県は魚の産地、また日本一の柑橘生産地でもあります。

25日(水) スパゲッティラグーソース他 「世界の料理を取り入れた給食 ～イタリア～」

ラグーはイタリア語で「煮込む」という意味。肉や魚など食材を煮込んで作る料理ならすべてラグーという名がつけられます。イタリア料理は 2010 年にユネスコ世界無形文化遺産に認定された地中海式食事法の一環としても知られ、健康面的な食生活のモデルとして注目を集めています。

26日(木) きのこの味噌汁 「木島平の食材を使用した給食」

調布市の姉妹都市、長野県木島平村の食材を使用した給食です。良質な水と土で育った農産物は美味しいと評判です。木島平村はきのこ栽培も盛んで、多種類のきのこを生産しています。

27日(金) チキンカレーライス 「昭和 50 年代の給食」

昭和 51 年に米飯給食が正式導入され、パンが主食だった時に比べ、メニューの種類が増えました。ルーから手作りする給食のカレーライスは、今も大人気のメニューです。

30日(月) 深川ご飯、明日葉のごま和え 「郷土料理を取り入れた給食② ～東京都～」

深川ご飯には、あさりのむき身が使用されています。昔、深川地域(現在の江東区)一帯は海だったので、あさりがたくさんとれました。漁師が漁の合間でもすぐ食べられるよう、あさり、ねぎが入ったみそ汁をご飯にかけたのが元になっています。明日葉は東京都島しょ地域の八丈島の特産品です。