



あけましておめでとうございます



あけましておめでとうございます。今年も子供たちの健やかな成長を願い、給食室一同安心安全でおいしい給食を提供できるよう頑張ります。どうぞよろしくお願いいたします。

さて1月の24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食週間においては、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め関心を高めるため、全国で様々な行事が行われます。今年度は「日本の学校給食の歴史」について学ぶ予定です。詳細については右側をご覧ください。

【深大寺小の取組】

・1月25日(火) ミルメーク

昭和40年代に開発された牛乳に溶かして飲む製品です。今ではパック牛乳に対応したスポイト状の液体タイプも登場しました。

・1月26日(水) くじら肉

昭和25～40年頃は肉よりも安価だったくじら肉が給食によく使われていました。

・1月27日(木) おにぎり・焼き魚

給食が始まった当初の献立は、塩むすびと焼き魚でした。この日は、栄養価の関係で品数を増やしています。

・1月28日(金) 東京都の食材

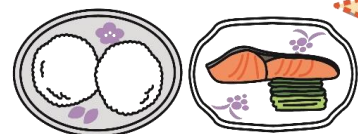
東京都の食材(牛乳・明日葉・メダイ・小松菜)を使用した給食です。メンチカツのレシピは、八丈島の漁業協同組合女性部の方から教わりました。メダイを八丈島から直送してもらいます。



1月24日～30日「全国学校給食週間」 日本の学校給食の歴史を知ろう!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなってしまいました。

明治22年(1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

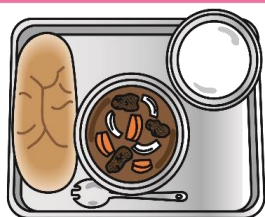
忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行わ

れたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和25年(1950年)



パン ミルク カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりまし



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきまし

昭和38年(1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

昭和39～43年(1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

昭和51年(1976年)



米飯給食が正式に始まる

七草



11月の給食写真はこちら↓

