



1月 給食だより

令和8年1月8日
調布市立染地小学校
校長 八木橋小百合
栄養士 加藤 純子

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往むる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行っていますので、体調管理にはより一層気をつけて、1月1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年はうま年！



うまのように野菜をたっぷり食べよう！



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう！



よく味わってうま味を感じよう！

1月のこんだてより

9日(金)七草あんかけごはん 春の七草は1月7日にいただき、お正月で疲れた胃を休め、1年間の無病息災を願います。みなさんが元気に1年を過ごせますようにとの願いを込めて今年の給食をスタートします。

<24~30日> 全国学校給食週間

26日(月)給食の始まりを再現しました。おにぎりは自分で握ります。

27日(火)今から60年ほど前(昭和30年代)の給食です。くじら肉は手に入りやすく、豚肉の1/3の値段で買えたため食によく登場しました。

28日(水)今から50年ほど前(昭和40年代)の給食です。ナポリタンは、横浜で生まれた料理と言われています。

29日(木)東京都の料理です。昔の深川(現在の江東区)は、貝がよく採れる漁師町で、家庭にはあさりを炊き込んだ深川めしが広まりました。もんじゃ焼きは、江戸時代の「文字焼き」という子供向けの甘いおやつが始まりで、だんだんと今のような料理になりました。給食ではもんじゃ焼きを春巻きの皮で巻いて揚げます。手ようかんは、安く手軽に食べられるようかんとして、120年ほど前に考え出されたそうです。また、東京都の食材として小松菜と糸寒天を使用します。

30日(金)現代の給食として給食室手作りのパンを作ります。

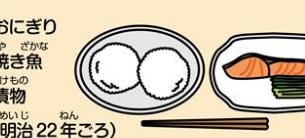


1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん かつこうきゅうしょく
日本の学校給食のあゆみ。

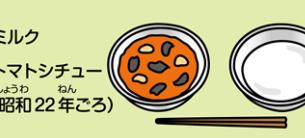
学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県の私立忠愛学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大智寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間に「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実してきました。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが吃えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になんでも自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるよう、学校給食は「教材」としての役割も担っています。