



給食だより

令和4年1月

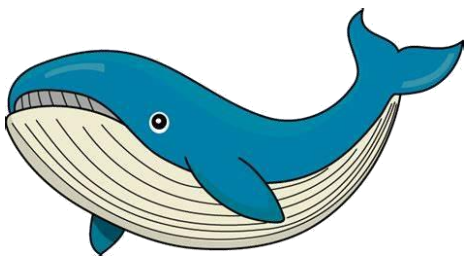
兵庫教育大学附属幼稚園



いよいよ1年間のしめくくりの3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行していますので、引き続き、手洗い・うがい・マスクの徹底と、栄養バランスの良い食事を心がけて予防に努めましょう。

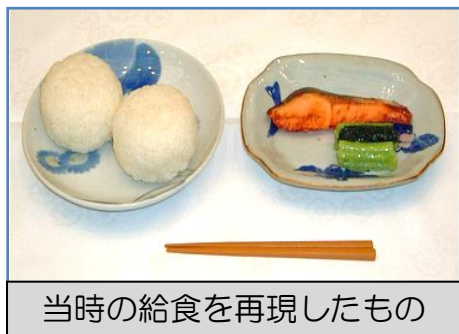
全国学校給食週間 (1月24日~30日)

明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持って来られない子ども達のために、おにぎりとおかず(焼き鮭・お漬物)を出した昼食が、日本で最初の学校給食だと言われています。その後各地で給食は広まっていきましたが、戦争が始まると食べ物が少なくなって、戦争の終わる頃には、ほとんど給食ができない状態となり、戦後はご飯を食べずに学校に来たり、お弁当を持って来られない子どもがたくさんいました。このことを知った、ユニセフ(国際連合児童基金)やララ(アメリカで作られた団体)が、日本へ脱脂粉乳や缶詰を援助してくれたことで昭和22年1月から、学校給食を再開することができました。これを記念して設けられたのが全国学校給食週間です。学校給食の始まりやその歴史、給食に関わる人たちの苦勞、食べ物大切さなどを知り、食生活を見直す1週間です。感謝の気持ちを持って給食をいただきたいものですね。



26日 【くじらのノルウェー煮】

昭和20~40年ころのまだ豚肉や鶏肉の値段が高かった時代、低カロリーでたんぱく質・ビタミン・ミネラルがたくさん入ったくじらは、大事な栄養源としてよく給食に出ていました。今ではあまり見かけなくなりましたが、今月の給食に登場します。楽しみにしてくださいね。



28日 【昔の再現献立】

当時の献立をそのまま再現すると栄養が足りなくなってしまう。

こんな給食だったんだなと感じながら食べてみてくださいね。

当時の給食を再現したもの

生徒献立

13日(木) 18日(火) 24日(月)

中学2年生でコンテストをおこない、考えてくれた献立です。いろいろな献立が出た中で、各クラス優秀賞に輝いた班の献立が1月に登場します。その中で「正月献立」が登場します。縁起をかつぐ意味を込めます。給食だより12月号を見返して、お正月を有意義にすごしましょう。

給食の歴史と世界の給食

明治 22 年

初めて出された給食の献立は「おにぎり、焼き魚、漬物」でした。



おにぎり 焼き魚 漬物

昭和 16 年

戦争がはじまり、食べ物が不足するようになり、給食も続けることが難しくなりました。



昭和 22 年

外国からおくられた脱脂粉乳や小麦粉を使って給食が再開されました。



脱脂粉乳 トマトシチュー

昭和 27 年

全国の小学校で、パン、牛乳、おかずがそろった完全給食が始まりました。



コッペパン ジャム ミルク
鯨肉の竜田揚げ せんキャベツ

昭和 51 年

米飯給食が開始されました。パンだけの時に比べて、メニューの種類が増えました。



カレーライス 牛乳 塩もみ
スープ 果物(バナナ)

現在

現在では栄養バランスがよく献立の種類も増えました。感謝して残さずに食べましょう。



ご飯 牛乳 鯖の塩焼き
みそ汁 ちくわの炒め物



アメリカ

牛乳 ポテト
チキンのシンプ
ルな給食です



ブラジル

豆や野菜・果物、ご
飯とパンが両方あ
るのブラジルな
らではです



中国

マーボー的な料理
やチンゲンサイを
使い給食も立派に
中華料理



韓国

バランスが良さそ
うです。炒め物・ス
ープ・キムチも入
っています