



給食だより

令和6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、食べ物の大切さなどを知り、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。

再現献立

23日(火)

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います。こんな給食だったんだと感じながら食べてみてくださいね。



正月献立

12日(金)

給食だより12月号で紹介したお正月にちなんだ食材が出ます。それぞれがどんな願いが込められていたか確認しながら食べてみてくださいね。

生徒献立

25日(木) 26日(金) 30日(火)

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、厳正なる選定の結果、各クラス優秀賞に輝いた班の献立が1月に登場します。

加東市産もち麦おにぎりと汁もんコンテスト

加東市産もち麦を使ったおにぎりのアイデアを競うコンテストが行われました。その中で附属幼稚園カンガルーの岸本先生が応募した「焼もろこしおにぎりと2度楽しむ鳥だんご汁」が3位に入賞しました。お祝いとして29日(月)に献立を給食で再現して登場します。附属学校の給食では令和5年11月より加東市産もち麦の使用を開始しています。加東市のもち麦は炊いた後も白く、とてもモチモチとした食感が特徴です。

多可町のお米【千のしずく米】(コシヒカリ)

全国学校給食週間中のお米は多可町にある「観音寺営農組合」で作られた「千のしずく米」という兵庫県安心ブランドにも記載されているお米がご飯として登場します。普段のお米も兵庫県産のものを使用していますがいろいろなお米を体験してみてくださいね。
使用期間23日(火)~30日(火)

給食の歴史

| | | |
|---|---|---|
| <p>明治22年</p> <p>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。</p>  <p>おにぎり 焼き魚 漬物</p> | <p>昭和16年</p> <p>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。</p>  | <p>昭和22年</p> <p>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。</p>  <p>脱脂粉乳 トマトシチュー</p> |
| <p>昭和27年</p> <p>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。</p>  <p>コッペパン ジャム ミルク 鯨肉の竜田揚げ せんキャベツ</p> | <p>昭和51年</p> <p>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。</p>  <p>カレーライス 牛乳 塩もみ スープ 果物(バナナ)</p> | <p>現在</p> <p>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。</p>  <p>ご飯 牛乳 鯖の塩焼き みそ汁 ちくわの炒め物</p> |