



給食だより

令和7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ね。

再現献立

21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うので、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

14日(火)

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

24日(金) 28日(火) 31日(金)

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。お兄さん、お姉さんが一生懸命考えた献立です。たくさん食べてくださいね。

いろいろな郷土料理

本園の給食では、兵庫県をはじめ日本各地、世界各国の郷土料理を給食で再現しています。中には聞いたことがないような料理や、苦手だなと感じることもあるかもしれません。いろいろな料理や味を知ること、自身での苦手食材の置換えや将来「食の選択」の選択肢が増えることも目的としています。たくさんの食の体験をしていきましょう。

多可町の菜種油【菜の花菜っちゃんの菜種油】

お米でもお世話になっている多可町にある「観音寺営農組合」から12月よりサラダや一部の和え物だれや炒め物用油でこの菜種油を使用しています。収穫した菜種を専門工場ですののまま圧搾して作られたこの油は黄色が鮮やかで香りがとてもよいものでした。本園の給食のドレッシングやたれなどは基本手作りしているため、子供たちにも味わってもらおうと使用させていただいています。

給食の歴史

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

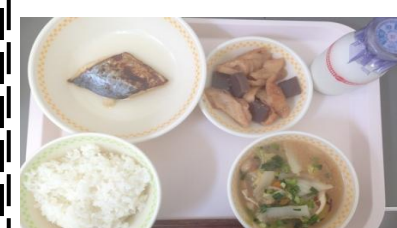
米飯給食が開始されました。パンだけの時に比べてメニューの種類が増えました。



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