



給食だより



平成30年1月 志木第二中学校



明けましておめでとうございます。楽しかった冬休みも終わり、いよいよ3学期がスタートしました。規則正しい生活をとり戻し、元気に過ごしましょう。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！！

◎感謝の気持ちを込めて給食を食べましょう◎

1月24日～30日は全国学校給食週間です。戦後、学校給食が再開されたことを記念して制定されました。いつも当たり前に行っている給食ですが、安心・安全でおいしい給食が食べられるということは、とても恵まれていることなのです。給食の歴史について知り、どのような人たちの協力を得て皆さんに給食が提供されるのかを学び、感謝するひと月にしましょう。終戦後、給食が再開された日は12月24日ですが、この日は、冬休みとなり給食がないため1ヶ月後の1月24日からの1週間を全国学校給食週間としています。

給食の歴史

明治22年 給食のはじまり

山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子供たちのために、学校の先生(当時は住職さん)が昼ごはんを用意して食べさせました。

- * おにぎり
- * 塩鮭
- * 菜の漬物



大正12年 全国に給食が広まる

子供たちの栄養改善のために、学校給食は良いとすすめられ、全国に広まりました。

- * 五食ご飯
- * 栄養味噌汁



給食中断

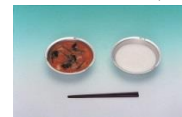
全国に広まった給食ですが、戦争が始まり、食べ物が少なくなったため給食を続けられなくなるところが多くなっていました。



昭和21年 給食再開

終戦後の昭和21年12月24日、アメリカの民間団体などから援助を受けて再び給食が始まりました。昭和22年には全国都市の児童に対し、学校給食が開始されました。アメリカから無償で与えられた脱脂粉乳が使われ始めました。

- * ミルク(脱脂粉乳)
- * トマトシチュー



昭和25年 完全給食の実施

アメリカから小麦粉が寄贈され、給食にパンが登場しました。こうしてパン、ミルク、おかずの揃った完全給食が提供できるようになりました。昭和30年代後半頃には揚げパンなど調理したパンが出てきました。



- * コップパン
- * ジャム
- * 魚のフライ
- * サラダ
- * スープ
- * ミルク



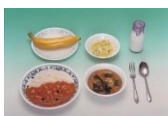
- * 揚げパン
- * おでん
- * ミルク

昭和40～50年頃 給食の変化

ミルクが脱脂粉乳から牛乳に変わり、パン以外にもソフト麺を出せらようになりました。そして昭和50年頃には主食にお米を出せられるようになりました。パンしか出せなかった時に比べ、メニューの種類が多くなっていきました。



- * ソフト麺
- * カレーあんかけ
- * 各チーズ
- * 甘酢和え
- * 果物
- * ミルク(混合乳)



- * カレーライス
- * 塩もみ
- * スープ
- * ミルク(牛乳)

平成30年 現在の給食

健康志向の広まり、O157など様々な食中毒による生野菜の使用制限や加熱調理の徹底などにより、学校給食は『おいしくて、安全で、栄養バランスのとれた食事』を提供するようになっていきました。その他にも、給食は食物の生産・流通・消費、正しい食習慣・食文化を伝え、子ども一人一人が『自分の健康を考え、食事を選ぶ能力』や『感謝の心』を身につける大切な学びの場になっています。