

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

1月24日から30日は[全国学校給食週間]です。

し

知っているかな？学校給食の歴史

れきし

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちのために昼食を出したことが始まりといわれています。その後、給食は各地に広まりました。戦争の影響で一時中止になりましたが、アメリカのラウ（アジア救済公認団体）から物資が贈られて、昭和22年から給食が再開されました。

→→→

学校給食の献立の移りかわり

→→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
				
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ バタージュース・コロッケ・ せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

いまきゅうしょくくら
今の給食と比べたり、
せんせいおちできゅうしょく
先生の思い出の給食を
き
聞いたりしてみませんか？



わたしたちの体と心
の成長をささえています。

きゅうしょく

給食には、いろいろな役わりがあります。

やく

食の知識や食器のなら
べ方などのマナーが身につきます。

食べ物や、食にかかわる人たちに感謝の気持ちを持つことができます。



地場産物を知ったり、
行事食などの食文化を学んだりできます。

1月24日（火）今日の給食は給食が始まったころのメニューを取り入れました。

セルフおにぎり… サランラップを使って、ごはんに焼き鮭を入れて「おにぎり」にして食べましょう。

すいとん汁… 小麦粉を水で練って丸め、ちぎったり延ばしたりして汁に入れた料理です。

戦時中は食糧が不足していたので、お米の代わりとして食べられていました。

今日は佐倉市産の人参、白菜、小松菜、八街市産のごぼうが入っています。

ぽんかん… みかんの仲間で、やわらかい果肉の中に、甘みがギュッとつまった香り豊かな品種です。

牛乳… 骨や歯を丈夫にする「カルシウム」という栄養素がたくさんふくまれています。

冷たいですが残さずのんでくださいね。