

給食だより 1月号

小松島小学校

令和7年12月23日



さむ いちだん きび 寒さが一段と厳しくなり、いよいよ冬も本番です。風邪などが流行する季節なので、しっかり栄養をとり、寒さに負けない元気な体をつくりましょう。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」

～学校給食のあゆみ～

明治22年(1889年):山形県の小学校で、お弁当を持ってこられない子に無償で給食を提供したのが始まり。当時の献立は「おにぎり・焼き魚・つけもの」でした。

戦後(昭和20年代):戦争でいったんなくなりましたが、子どもたちの健康を守るために海外から食べ物を送ってもらい、給食が再び始まりました。「コッペパン・脱脂粉乳・くじらの竜田揚げ」が定番でした。

今:栄養のバランスを考えた、いろいろなメニューが毎日出ています。日本の食文化を大切にした献立も多く、みんなの成長を支えています。

～給食へのありがとう～

給食は、食べ物を育てる人、運ぶ人、作る人などたくさんの人の力でできています。毎日あたりまえのように食べられることは、とてもありがたいことです。この「学校給食週間」で、給食の歴史を知り、食べられることに感謝したいですね。



19日が「食育の日」の献立です。

今年度の「食育の日」の献立のテーマは「給食で各地を巡ろう！！」です。

今月は、

「みそかつ」(愛知県)



脱脂粉乳(だつしゅんにゅう)

昭和30年頃の給食

おおきなコッペパン

コロッケや
くじらのたつあげ
せんぎりキャベツ



調理員さんオススメ給食

27日 ゆずみそおでん

寒い時期にもってこいのおでん。それだけでおいしいのに、手作りのゆずみそをつけて食べるとおいしさが2倍！！心も体もあたたまってね！