

食育だより

がつこう
1月号



かみやまちょうがつこうきゅうしょく
神山町学校給食センター

1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

「学校給食」は単なる食ではなく、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として、「食育」の役割も担っています。「全国学校給食週間」では、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることを目的に、全国各地の学校で献立の工夫や食育指導などの取り組みが行われています。

学校給食の移り変わりを見てみよう！



タイムスリップしてインタビュー！
「どんな給食を食べていますか？」

めいじ ねん
明治22年



明治22年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ提供された食事が、学校給食の始まりとされています。大正時代には、子どもたちの栄養状態を改善するために、具たくさんな「栄養みそ汁」なども提供されていました。



おにぎり
やき魚
つけもの
漬物
めいじ ねん
(明治22年ごろ)



その後、戦争による食料不足で、学校給食は中止せざるを得なくなっていました。

せんご しょうわ ねんだい
戦後(昭和20~30年代)



戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、アメリカの支援団体から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月に給食が再開しました。支援物資の小麦粉を使ったパンや、脱脂粉乳をお湯で溶かしたミルクなどが提供されていました。



コッペパン・ミルク
クジラの電田揚げ
せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和25~30年ごろ)

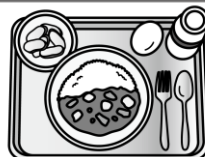


しょうわ ねんだい げんざい
昭和40年代~現在



脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わり、主食はパン中心でしたが、昭和51年から米飯(ごはん)が導入されました。献立内容も充実しています。

カレーライス
ぎゅうにゅうしよ
牛乳・塩もみ
ゆで卵
しょうわ ねん
(昭和51年ごろ)



神山町学校給食センター「全国学校給食週間」の予定



26日(月) 徳島県の郷土料理「でこまわし」
27日(火) 徳島を味わう献立

28日(水) 徳島県の郷土料理「ならあえ」

29日(木) 神山いっぱい献立

30日(金) 徳島県の郷土料理「金時豆入りばら寿司」



6年生・中学生のみなさんが考えてくれた献立を給食風アレンジして登場！

☆1月29日(木) 神山中学校2年 OO OOさん「神山の野菜たっぷりみそラーメン」

「神山いっぱい献立」として登場します。お楽しみに♪(献立表に◆がついています)

さらに1月は、神領小学校3年生のみなさんが収穫した干しいたけが給食に登場します！

献立表の☆印を
チェック♪

