



令和4年1月

学校給食献立予定表

岩倉共同調理場

毎月24日はにし阿波・野菜食べようデー

Table with columns for Day (曜日), Meal Type (種類), and Nutritional Value (栄養価). Rows list daily menus from 11th to 31st, including items like rice, bread, and milk, along with their respective kcal, protein, and carbohydrate content.

材料購入, その他の理由で献立内容を変更する場合があります。

※栄養価は上段が小学校4年生、下段が中学校の値です。

あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの時期となりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



21日(金)に「鳴門産カットわかめ」を、24日(月)に「ハモ魚醤味付のり」を、25日(火)に「さわらのフライ」を、徳島県が実施す

1/24~1/30 全国学校給食週間 学校給食の昔と今

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある大誓寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。

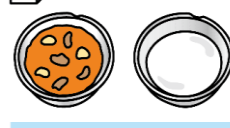
今の給食は?

ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。



昔の給食を見てみよう!

昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク



昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

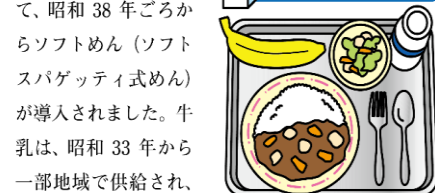
アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われていました。

昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く設備がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。