

* 1月 給食だより *



～ かぞくのひとと、いっしょによんでください ～

古河市立古河第一小学校

1年のまとめの3学期を迎えます。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

「熟食」を徹底するなど、感染予防に努めましょう。



1月24日～1月30日は

「全国学校給食週間」です。

昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。タイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。

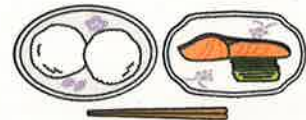


明治22年

学校給食の始まり

(1889年)

山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために、食事を出したのが始まりです。



昭和22年

戦後、給食が再開される

(1947年)

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援をしてもらうことで、再開されました。



* コーンと野菜のスープ、ミルク

昭和25年

パン・ミルク・おかずの給食に

(1950年)

支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まりました。



* パン、ミルク、カレーシチュー

脱脂粉乳ってなあに？

牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えて、ミルクを作っていました。



昭和27年

あげパンの登場！

(1950年)

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気になりました。今でも人気のメニューですね！



* あげパン、ミルク、たまごスープ、りんご

昭和30年代

大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

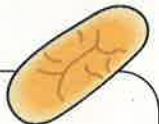
* くじらの竜田あげ

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていました。



どうして大きなパンだったの？

当時はおかずが少なく、パンでより多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。



昭和38年

時間がたっても伸びないめんとして

(1963年)

ソフトスパゲッティ式めん（ソフトめん）が開発されました。



* ソフトめんミートソース

昭和40年代

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200mlに。



* カレーライス

牛乳 ゆで卵

塩もみキャベツ



昭和51年

正式にごはん給食が始まる

(1976年)

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていきました。

今の給食は？



食事の提供だけでなく、栄養バランスや地域の食文化、感謝の気持ち

など、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど「食育」の役割も担っています。

さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね。