



# 給食だより

平成31年1月号 志木市立志木第四小学校



## 安全でおいしい給食作りをしています。

調理員さんは給食を作るために、毎朝7時過ぎから準備を始めています。給食物資の納品、下処理、調理～配缶作業と決められた時間内で安全な給食を提供するため、細心の注意を払って調理作業をしています。給食を食べる児童のみなさんが笑顔で「おいしい」と言って、残さず食べてもらえることがなにより嬉しく、やりがいを感じています。調理員さんに会ったときには、ぜひ給食の感想を伝えてもらえると嬉しいです。

# 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。戦後、学校給食が再開されたことを記念して制定されました。この週間を通して学校給食の歴史を振り返り、食物や食に関わる人々に感謝し、食べることの大切さをあらためて考えていきましょう。

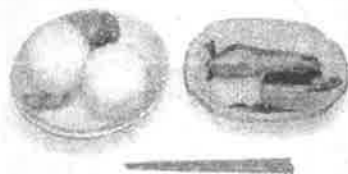


## 学校給食の歴史



### 明治22年 給食のはじまり

山形県の鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために、学校の先生(当時は住職さん)が昼食を用意して食べさせました。



- \*おにぎり
- \*塩鮭
- \*菜の漬物

### 大正12年 給食が全国に拡大



- \*五色ごはん
- \*栄養みそ汁

子どもたちの栄養改善のために、学校給食が推奨されました。

### 昭和22年「学校給食記念日」と「学校給食週間」

全国に広まった給食も第二次世界大戦が始まり、一時中断されてしまいます。終戦後の昭和21年12月24日アメリカの民間団体から援助を受けて、東京・神奈川・千葉で給食が再開されました。これを記念して12月24日を「学校給食感謝の日」と決めましたが、現代では冬休みと重なるため、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」としました。また、1月24日～30日までを「学校給食週間」と定め、給食の意義や役割について考え、感謝する期間となりました。



- \*トマトシチュー
- \*脱脂粉乳

### 昭和25年 完全給食の実施

アメリカから小麦粉が寄附され、給食にパンが登場しました。この年からパンまたはご飯・ミルク・おかずのそろった給食(完全給食)が始まりました。



- \*コッペパン
- \*マーガリン
- \*ポタージュスープ
- \*コロッケ
- \*せん切りキャベツ
- \*脱脂粉乳

### 昭和40年～50年頃 給食の変化

ミルクが脱脂粉乳から牛乳に変わったり、ソフト麺が登場したり、ご飯給食が始まったりと、給食献立がバリエーション豊かになってきました。

- \*脱脂粉乳
- \*ソフト麺
- \*牛乳
- \*揚げパン
- \*カレーあんかけ
- \*カレーライス



### 平成30年度 現在の給食

健康志向が広まり、食中毒予防の加熱調理の徹底などによって、「おいしくて安全で、栄養バランスのとれた食事」を提供するようになりまし。また、食物の生産・流通・消費・正しい食習慣・食文化を伝え、児童が「自分の健康を考え、食事を選ぶ能力」などを身につける大切な学びの場になっています。

