

給食だより 1月



多良木町学校給食センター

文責 工藤小百合

がつ にち にち **1月24日～30日は、「給食週間」です！**

明治22年に始まった学校給食は、戦争により一時中断しました。しかし、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助を受けて再開されました。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」としました。その後、「給食の意義や役割についての理解や関心を深める」週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。



昔の給食を見てみよう！



昭和22年ごろ

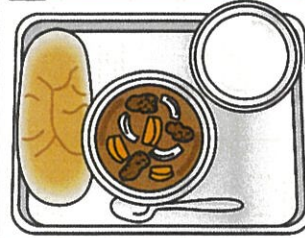


トマトシチュー・ミルク



LARA物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味で苦手な子供が多かったようです。

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。

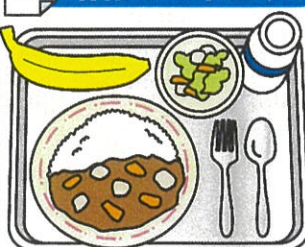
昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、昭和38年頃からソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

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（ごはん）が、正式に導入されました。当時は、ごはんを炊く設備がない所が多く、おかずを作る金で、ごはんとおかずの両方を調理するため、ごはんの回数は多くありませんでした。

今の給食は？



ごはんを中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食も提供しています。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、様々な国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、様々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。

