



給食たより

3学期—①号
さいたま市立徳力小学校

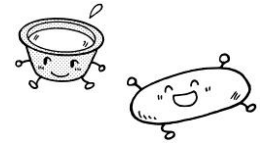
学校給食に歴史あり

現代の学校給食は、栄養バランスが整い、献立の幅も豊富で、いつもおいしく給食を食べることができます。しかし、昔からこのように豊かな給食だったわけではありません。大変な歴史を経て今の給食の形になりました。



豊かな学校給食になるまでの道のり

明治22年	<p>○学校給食のはじまり</p> <p>山形県（現在の鶴岡町）の忠愛小学校でお弁当を持ってこれない、経済的に恵まれない児童に、おにぎりや塩鮭、菜の漬物を昼食として出したことが学校給食のはじまりといわれています。その後、一部の地域で給食が広まっていきました。</p>
昭和21年	<p>○戦後初の学校給食開始</p> <p>12月24日、海外からの援助物資によって試験的に東京都、神奈川県、千葉県で戦後初めての学校給食が作られ、記念すべき日となりました。冬休みとの関係で、その1か月後の1月24日が学校給食記念日となり、24日からの1週間が学校給食週間とされました。</p>
昭和25年	<p>○完全給食のはじまり</p> <p>アメリカ合衆国から小麦粉が贈られ、パン・ミルク（脱脂粉乳）・おかずの完全給食が行われました。</p>
昭和29年	<p>○学校給食に関する法律の制定</p> <p>学校給食は、子どもたちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、国の法律として「学校給食法」が制定されました。</p>
昭和51年	<p>○米中心の献立に</p> <p>米を使った学校給食が正式にはじまりました。</p>
現在	<p>○世界に誇れる学校給食</p> <p>地元でとれた食材を使った給食や、郷土食、世界の料理など献立の種類も増え、豊かで恵まれた学校給食が行われています。</p>



1月22日から26日は「学校給食週間」として昔の給食を再現した献立や、さいたま市の友好都市の料理の献立を取り入れました。おいしく食べながら、学校給食の歴史や目的を学んでもらいたいと思います。

【カレーノケールのソイ丼】

(4人分)

ごはん	4杯分	みりん	小さじ2	① カリーノケールはざく切りする。
大豆	60g	砂糖	小さじ2	② 鍋に油を熱し、豚肉、ベーコン、ケールを炒める。
豚肉	100g	水	大さじ2	③ カレールウ、調味料を加え味を整える。
ベーコン	20g			④ ご飯に③をかけて完成。
カリーノケール	50g			
油	小さじ1			
カレールウ	小さじ1			
しょうゆ	大さじ2			

1月10日に実施して、子ども達に好評だった献立です。

