

きゅうしょく 給食だより

令和4年度 1月特別号(給食週間)
はりまちょうがっこうきゅうしょくかい
播磨町学校給食会

播磨町では、1月24日(火)から1月30日(月)まで給食週間に取り組みます。給食では、播磨町産の食材や兵庫県産の食材が登場します。



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間



1月24日から30日は全国学校給食週間です。

学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実を図ることを目的として定められました。

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりと言われています。

その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。

現在の学校給食では、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの心身の健やかな成長、発達を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝しながら食べましょう!

クイズ マナー違反はだーれだ

右の絵の中にマナー違反が4人います。誰がどんなマナー違反をしているのかを考えてみましょう。



みんなで楽しく食事をするためには、食器や箸の持ち方、並べ方、食事の姿勢などの基本的な食事のマナーを身につけましょう。相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるといいですね!



きゅうしょく れきし 給食の歴史



おにぎり、塩鮭、菜の漬物

明治22年
(1889年)



昭和21年
(1946年)

コッペパン、マーガリン
脱脂粉乳(ミルク)
ポタージュスープ、
コロケ、千切りキャベツ



昭和25年
(1950年)

昭和30年代
(1955~1964年)

クジラの竜田揚げ
この頃、値段が安かったクジラ肉がよく使われていた

むかし きゅうしょく み 昔の給食を見てみよう!

学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、食事を出したのがはじまり。

戦後、給食が再開される



脱脂粉乳(ミルク)、
トマトシチュー

パンとミルクとおかずの給食に

コッペパン

終戦後、アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン

大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー



コッペパン、ジャム
脱脂粉乳(ミルク)、
クジラ肉の竜田揚げ、
千切りキャベツ

昭和38年
(1963年)

ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびない麺が開発され広まった

ソフトめんが登場!



ソフトめんのカレーあんかけ、
牛乳、甘酢あえ、
くだもの(黄桃)、チーズ

昭和40年代
(1965~1974年)



ぶどうパン



バターロールパン

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える。

昭和51年
(1976年)

カレーライス、牛乳、
野菜の塩もみ、スープ、
くだもの(バナナ)



米飯給食がはじまる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。