

全国学校給食週間 (平成30年度)

平成31年1月24日(木)～30日(水)

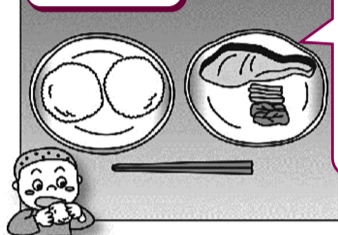
清須市学校給食センター



学校給食のうつりかわり

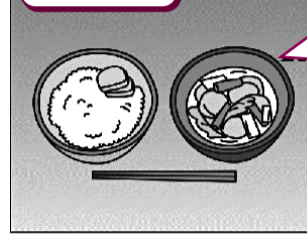
学校給食は明治22年に山形県の小学校で始まりました。当時は貧しい家庭が多く、おにぎりや漬け物、焼き魚など、簡単な食事が提供されました。これが給食の始まりです。給食はその後、全国に広まりましたが、戦争による食料不足のため給食を中止せざるを得なくなってしまいました。

明治22年



おにぎり・焼き魚・漬物
山形県の私立忠愛小学校で出されたとされる献立。

昭和初期



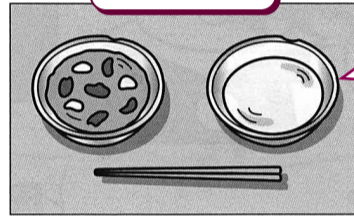
胚芽米飯・すいとん・漬物
当時、国から推奨された献立。

拙者の時代は給食がなかったでござるよ



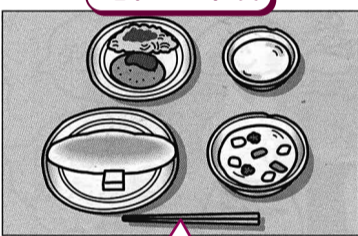
昭和20年、日本は戦争が終わったばかりでした。ララ（アジア救済委員会）の支援物資として、粉ミルクや小麦粉、缶詰などが送られてきたことにより、昭和21年12月24日から学校給食を再開できました。12月24日は冬休みに入ってしまうので、1ヶ月後の1月24日を「学校給食記念日」に、30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

昭和22年頃



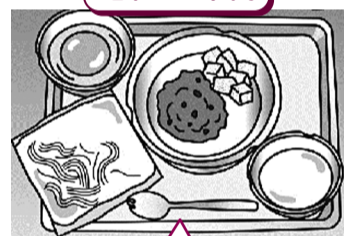
トマトシチュー・ミルク (脱脂粉乳)
支援物資により給食再開。

昭和25年頃



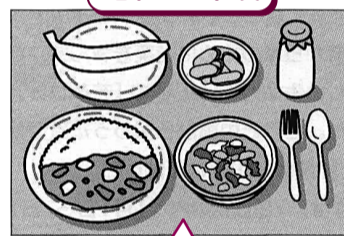
パン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュ・スープ・コロッケ・千切りキャベツ
パン・ミルクとおかずの完全給食に。

昭和40年代



ソフトめん・ミートソース・フライドポテト・牛乳・桃缶
パンのみだった主食にめんが登場！
脱脂粉乳から牛乳へ。

昭和51年頃



カレーライス・牛乳・バナナ・スープ・塩もみ野菜
ご飯が登場！米飯給食で和食のメニューが充実。

平成29年



給食は子どもたちの栄養状態を改善するために始まりました。日本が豊かになるとともに、子どもの肥満や生活習慣病の増加、食生活の乱れなどが問題になってきました。

給食はそれらを改善するために、栄養バランスを考え、自分に合った食べ物を選ぶためのお手本の役割も果たすようになりました。いろいろな食べ物の中から、栄養バランスや自分の食べられる量などを考え、選んで食べるバイキング給食などの工夫も登場してきました。



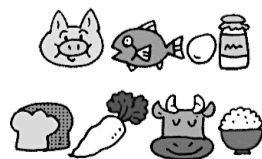
食べ物の命に感謝

毎日食べている食事、「味がきらい」とか、「食べたくない」といった理由で、何気なく残したりしていませんか？



食べ物はもとをたどれば、すべて生き物です。私たちは、自分たちが生きていくために、肉、魚、米、野菜など、たくさんの動物や植物の命をいただいているのです。

ひと口ひと口よく味わい、最後まで大切にいただきます。



食べ物を粗末にすることは、その命を粗末にすることになります。

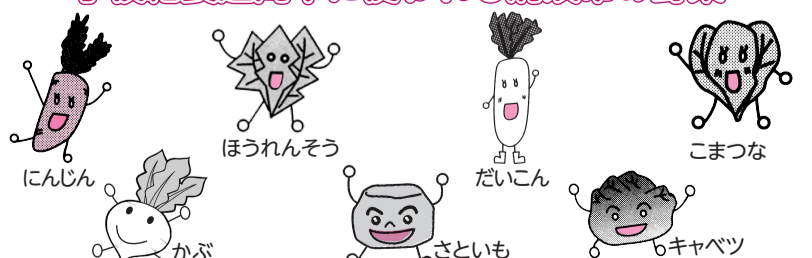


食べ物となった命のおかげで、私たちは生かされていると言えます。

学校給食週間中の献立

- 五目きしめん・うるるんの卵焼き・おほかあえ
- ごはん・みそカツ・かおりあえ・愛知のつみれ汁
- ごはん・大豆とじゃがいもの揚げがらめ・ツナサラダ・豚汁
- 愛知の米粉パン・ミートボール・クリームシチュー・みかん
- ごはん・ひきずり・ゆかりあえ・きつね汁

学校給食週間に使われる清須市の野菜



生育状況により産地が変更される場合があります。