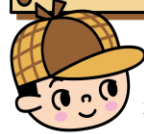


# 給食だより1月

家庭数

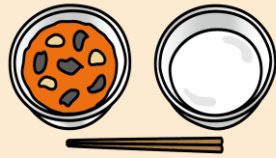
令和7年1月29日  
川崎市立古市場小学校

## 1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食のはじまりは、1889年、山形県の小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。

### 昭和 22 年ごろの給食



脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

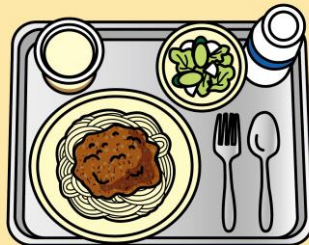
### 昭和 25 年ごろの給食



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。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

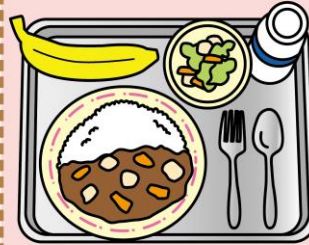
### 昭和 40 年代ごろの給食



パンの種類が増え、めんも提供されるようになりました。脱脂粉乳は牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

### 昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が導入され、献立も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

- ★1946年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、1950年度からは1月24～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
- ★1954年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

## 〇給食のレシピについて

学校給食で人気のある料理・ご家庭で召し上がっていただきたい料理・比較的簡単にできる料理など、学校給食で提供している料理のレシピを川崎市のホームページで紹介しています。材料や作り方のほかに、料理の紹介、ポイント、給食の献立例も紹介していますので、ご家庭でも健康給食をぜひ味わってみてください。

また、動画で作り方を分かりやすく紹介している料理もありますので、あわせてご覧ください。

### 〇学校給食レシピ

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>

### 〇学校給食レシピ動画

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125034.html>

レシピ



動画



## 〇2月の給食について

寒い時期なので、体が温まる汁物をできるだけ多く取り入れて献立を作成しました。

### 【3日(月)：節分「いり大豆」】

節分の日になんで、袋に入った「いり大豆」を提供します。

### 【5日(水)：「かながわ産品学校給食デー」】

ごはん 焼きのり 牛乳 さばの塩焼き キャベツのおかかあえ  
豆腐と大根のトロみ汁

神奈川県内産の米、焼きのり、牛乳、キャベツ、大根を使用した献立です。

### 【季節の食品】

キャベツ ごぼう 小松菜 セロリ 大根 長ねぎ 白菜  
ブロッコリー ほうれん草 のり