

きゅうしょくだより

令和8年 1月 23日

川崎市立平間小学校

第10号

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日までの一週間は、「全国学校給食週間」と定められています。この機会に、学校給食の役割や大切さについて考えてみましょう。

がっこうきゅうしょく 学校給食の歴史

きゅうしょく むかし いま
～給食の“昔”と“今”をくらべてみましょう～

明治22年 学校給食のはじまり

山形県の忠愛小学校で、経済的に恵まれない子どもたちに、おにぎりなど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。

明治22年の献立

- ・おにぎり(のりが無い塩むすび)
- ・塩鮭
- ・菜の漬物



昭和22年の献立

- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・トマトシチュー(スキムミルクと輸入トマトケチャップ)



令和の献立

- ・ごはん・焼きのり
- ・さつま揚げと冬野菜の煮物
- ・もやし炒め
- ・みかん
- ・牛乳

昭和16年～昭和20年 戦争で学校給食の危機

昭和21年 戦後初の学校給食開始

12月24日、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ました。冬休みとの関係で、その1ヶ月後の1月24日から一週間は学校給食週間とされました。

昭和25年 完全給食のはじまり

現在 世界に誇れる学校給食

当初は栄養補給が第一の目的であった学校給食も、現在では、「食」を通した人間関係の育成、伝統的な食文化や望ましい食習慣を学ぶ「教育」として位置づけられています。また、地場産物を取り入れて献立を作成し、学校給食を食育の教材として活用しています。



●給食の献立 レシピ紹介●

切り干し大根の中華づけ

切り干し大根は、ご家庭では煮物などに入れることが多いかと思いますが、給食ではカレーなどの副菜として「中華づけ」を提供しています。給食では、「きゅうりの中華づけ」が人気ですが、栄養満点の切り干し大根を食べる機会を増やすために、和食や中華の副菜としてもおすすめです。ぜひお試しください。

● 材 料 （中学年（3・4年生の量）5人分）

・切り干し大根	30g（乾燥状態）	・酢	8.5g（小さじ2弱）
・にんじん	30g（約1/5本）	・砂糖	3.5g（小さじ1強）
・ゆで塩	適量	・しょうゆ	17.5g（大さじ1弱）
・小松菜	30g（小さめ約1株）	・白いりごま	6g（小さじ2）
・ゆで塩	適量	・ごま油	3g（小さじ1弱）
		・ラー油	0.1g（お好みで調整）

● 作り方

- ① 切り干し大根は水で洗って戻し、食べやすい長さに切って下茹でし、水分を切る。
- ② にんじんはせん切り、小松菜は2cmの長さに切り、それぞれ下茹でする。
- ③ カッコの中の調味料を煮立て、下茹でした切り干し大根、にんじん、小松菜を加えて煮る。

2月の給食について

- 3日(火) 節分 節分の日にちなんで、袋入りの「いり大豆」がつきます。
- 6日(金) 新製品「中島菜ロールパン」 石川県能登半島産「中島菜」を使用しています。
- 13日(金) かながわ産品学校給食デー 米、豚肉、大根、小松菜、牛乳が神奈川県産です。
- 17日(火) 新献立「さばのねぎソース」 揚げたさばに、長ねぎ・にんにく・コチジャンのソースをかけます。
- 20日(金) 新献立「ごまみそあえ」 茹でた野菜に、赤みそ・砂糖・みりん・白いりごまのタレを和えます。
- 27日(金) 新製品「湘南ゴールドジャム」 神奈川県産「湘南ゴールド」を使用しています。
- 季節の食品 ほうれん草 / 小松菜 / 大根 / 白菜 / ごぼう / キャベツ / 長ねぎ / ブロッコリー / セロリ / のり / デコポン