



きゅうしょく 給食だより

江戸川区立平井小学校
校長 渡邊 法子
栄養士 宗 美恵子

みなさん、^{たの}楽しい^{らゆやす}冬休みを^す過ごすことができたでしょうか。^{きもち}気持ちを^{あら}新たに、^{はやねはやお}早寝早起き朝ごはん^{あきご}で生活リズムを取り戻して、^{げんき}元気に^{とうこう}登校します。



しょうわ ねん
昭和25年
(1950年)



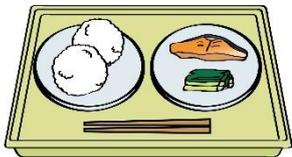
せんご さいかい
戦後に再開した給食は、^{きゅうしょく}コッペパンに
だっしふんにゅう ちゅうしん
脱脂粉乳が中心でした。



がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
1月24日~30日「全国学校給食週間」
にほん がつ ごう きゅう しょく
日本の学校給食の歴史を知ろう!

めいじ ねん
明治22年
(1889年)

がっこうきゅうしょく めいじ ねん やまがたけん ちゅうあいしょうがっこう
学校給食は明治22年、山形県の忠愛小学校で、
せいかつ こま ことちも むしょう ちゅうしょく だ
生活に困っている子供たちへ、無償で昼食を出した
のが始まりとされています。当時の献立は、おにぎり、
はし こんだて
塩さけ、漬物といわれています。



しょうわ ねん
昭和30年ごろからは…

しょうわ ねん
昭和38年
(1963年)



しゅしょく
主食として、
めん どうじょう
ソフト麺が登場
する

しょうわ ねん
昭和39~43年
(1964~1968年)



だっしふんにゅう ぎゅうにゅう き か
脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

しょうわ ねん
昭和51年
(1976年)

べいはんきゅうしょく せいしき はし
米飯給食が正式に始まる



げんざい
そして現在は、バラエティに富んだ給食が提供されるようになりました。
きゅうしょく
給食はみなさんの健康のもととなる、おいしい教材です!



レシピ紹介【米粉のケーキ】

「レシピを教えてください!」と何人もが声をかけてくれました。



メープル【材料】	5個分
米粉	60g
ベーキングパウダー	3.5g
メープルシュガー	20g
さとう	10g
メープルシロップ	20g
豆乳(牛乳でも可)	50g
サラダ油	25g

ココア【材料】	5個分
米粉	60g
ベーキングパウダー	3.5g
純ココア	10g
さとう	50g
豆乳(牛乳でも可)	50g
サラダ油	25g

【作り方】①米粉、ベーキングパウダー、砂糖(とココアやメープルシュガーなど)を合わせてふるう。
②豆乳と油(とメープルシロップ)を少しずつ入れてよく混ぜる。③マフィンカップに入れてオーブンで焼く。
(180℃20分程度)④粗熱がとれたらお好みで粉糖(分量外)をかけて仕上げる。

