

# 1月 給食だより

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年はうま年!



うまいように野菜をたっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう!



よく味わってうまいみを感じよう!

～給食委員会発表集会～

12月12日に、給食委員会の発表集会がありました。事前に残り量の調査をして、結果を発表しました。給食についてのクイズは、低学年も答えられるような問題にしました。

これをきっかけに、たくさん食べて、もっと給食に関心を持ってもらえるとうれしいです。



6年生が、給食の献立を考えました♪

6年生が家庭科の学習で、給食の献立を考えました。栄養バランス、彩りやおいしさ、予算などを考慮し、グループで1つ献立を考えました。よくできた献立を給食に採用します。楽しみにしていてくださいね。

令和8年 1月  
江戸川区立大杉第二小学校  
校長  
栄養士

## 給食の歴史について知ろう!

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について、理解や関心を高めることなどを目的としています。



★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。給食の歴史を見てみましょう★

明治22年  
(1889)

学校給食の始まり

やまがたけんつるおかちょう  
山形県鶴岡市(現在の鶴岡市)にある小学校で、  
貧しくてお弁当を持ってこられない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年  
(1947)

戦後、給食が再開される

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。



昭和25年  
(1950)

パン・ミルク・おかずの給食に

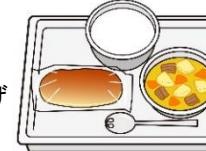
支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。

脱脂粉乳ってなに?

昭和27年  
(1952)

あげパンの登場!

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気メニューに。



牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯で溶かして砂糖などを加えてミルクを作っていました。

昭和30年代

大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。



どうして大きなパンだったの?

当時はおかずが少なく、パンで多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。

昭和38年  
(1963)

ソフトめんの登場!

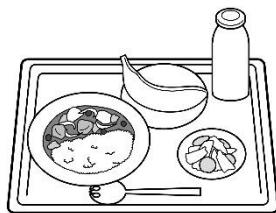
時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)が開発される。



昭和40年代

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



昭和51年  
(1976)

正式にごはん給食が始まる

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。

昭和60年代

バイキング給食やカフェテリア給食が始まる