

# 1月給食だより

令和 7年 1月 8日  
江戸川区立大杉第二小学校  
校長 栄養士

新年あけましておめでとうございます。  
今年度も、残すところあと3か月となりました。

引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。

本年もよろしくお願ひ致します。



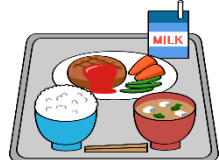
## 給食委員会発表集会

12月6日に、給食委員会の発表集会がありました。事前に牛乳の残さい量の調査をして、結果を発表しました。思ったよりたくさんの方が、牛乳を残していることがわかりました。給食についての3択クイズは、低学年も答えられるような問題にしました。

これをきっかけに牛乳を飲む人が増えて、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1月に1つ、2月に2つ、3月に1つ給食に採用しました！楽しみにしててくださいね。

## 今年巳(へび)年！

へびは、食べる時に獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。



# 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

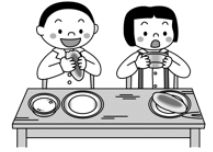
山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。



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。

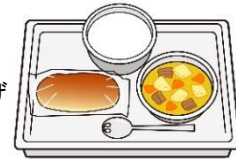
脱脂粉乳ってなあに？

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

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。



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



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

