

1月 給食だより



令和6年1月9日
江戸川区立第四葛西小学校
校長 永浜 幹朗
栄養士 梅原千恵子

冬休みが終わり、いよいよ学年最後の学期となります。良いことが続く1年になることを願います。
新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、ストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き一人ひとりが感染予防を徹底しましょう。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこ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。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

昭和22年ごろの給食

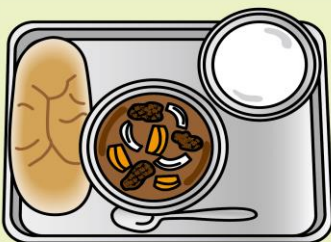


脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



トマトシチュー・ミルク

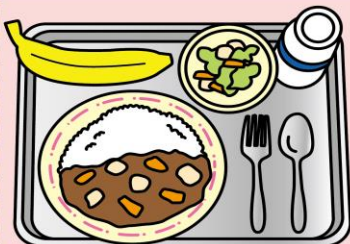
昭和25年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、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年に米飯が正式に導入され、献立の内容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

昭和40年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルク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

Aコース



500人

Bコース



281人

セレクト給食終わりました。

2学期最後にはお楽しみのセレクト給食があり、AコースかBコースのどちらかを選んで食べました。Aコースは学力アップするかもコース。きなこ揚げパン、ポテトオムレツ、Bコースは体の疲れがとれるかもコース。ビスキュイパン、いかのかりんと揚げ、A、B共通で牛乳、ツナサラダ、かぼちゃ入りポタージュでした。どちらもおいしくでき上がりました。楽しく食べて、なごやかな給食の時間がすごせました。