

給食だより 1月

平成25年1月18日
江戸川区立春江小学校
小林 勝人

全国学校給食週間

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。これは、全国で学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。この機会に学校給食のすばらしさを見直しましょう。給食週間に、昔懐かしい「すいとん」や「くじら肉」が出ます。家庭での話題になるといいですね。

Q. 学校給食は、いつ始まったの？

A. 明治22年山形県鶴岡町の小学校で始まりました。

Q. どんな給食だったの？

A. 当時は、貧しい家庭が多かったので、栄養を改善するために「おにぎり、焼き魚、つけもの」という簡単なものでした。

Q. 戦争の時も給食はあったの？

A. 戦争中は食糧不足で、中止しなければなりませんでした。

Q. 再開したのは、いつ？

A. ラウ（アジア救済委員会）の支援物資により、昭和21年12月24日に給食が再開されました。

Q. 再開は12月24日なのに、どうして給食週間は1月24日からなの？

A. 12月24日からでは、冬休みになってしまうので、1か月後の1月24日から30日までを「全国学校給食週間」とすることになりました。



給食の移り変わり

家庭数配布

明治22年ごろ



初めての給食
おにぎり・焼き魚・漬物

昭和22年ごろ



給食再開
ミルク（脱脂粉乳）・トマトシチュー

昭和40年ごろ



脱脂粉乳から牛乳へ
ソフト麺のカレーあんかけ・甘酢あえ・牛乳・くだもの

昭和51年ごろ



米飯給食導入
カレーライス、牛乳、スープ、果物

平成元年



学校給食100周年を迎える
学校給食にもバイキング方式など選択できる食事が普及し始めました。

栄養改善の目的で始まった学校給食ですが、現在は教育的要素が強くなり、食育推進を重視したものになりました。給食の献立が「生きた教材」として活用されています。



今月の献立から すいとん



材料（4人分）

小麦粉	40g
強力粉	20g
水	35g
たまご	1/3個
白ごま	小さじ1
サラダ油	大さじ1/2
ごぼう	1/2本
とりこま	40g
にんじん	1/4本
水	600cc
煮干し	7.2g
だいこん	100g
みそ	大さじ2と1/2
しょうゆ	小さじ1
ねぎ	1/2本
こまつな	4株

作り方

1. ①の材料をまぜて、すいとんを作る
2. だしをとる
3. ごぼうは、ささがき
にんじん、だいこんは、いちょう切り
ねぎは、ななめ切りにそれぞれ切る
4. こまつなは茹でて、細かく切る
5. 油で、ごぼう・とりにく・にんじんの順で炒め
だしを加える
6. ①のすいとんを小さくちぎりながら、⑤に加え
ていく
7. だいこん・みそ・しょうゆを入れ、味をととのえ
ねぎを加え、ひと煮立ちさせて、こまつなを入れる

学校給食パネル展示のご案内

106校の給食の写真パネルを展示とレシピの配布をします。

[内容] 『江戸川区立小・中学校 106校の給食を紹介します!』

[日時] 平成25年1月24日(木)～30日(水)
9:00～17:00

[場所] 区役所1階正面玄関横 展示ブース

