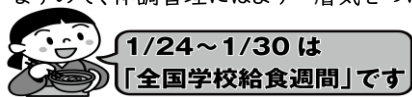


1月給食だより

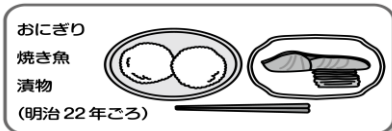
冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「1月往ぬる、2月逃げる、3月去る」と言われてきたように、年度末に向けて月日が流れるを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしましょう。



日本の学校給食のあゆみ

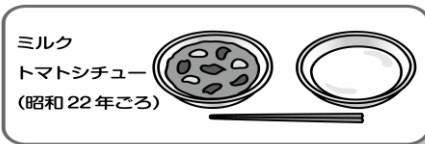
学校給食の始まり

明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



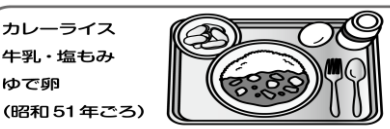
支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

アンコール給食結果発表

	主食の部	おかずの部	デザート部
1-1	きな粉揚げパン	ジャンボ揚げ餃子	みたらし団子
1-2	キムチチャーハン	ジャンボ揚げ餃子	フルーツポンチ
1-3	フレンチトースト	焼肉サラダ	白玉ポンチ
1-4	きな粉揚げパン	鶏の照り焼き	パンプキンパイ
1-5	照り焼きフィッシュバーガー	レバーとポテトのマリアナソース	フルーツポンチ
1-6	チキンカレーライス	ジャンボ揚げ餃子	みたらし団子
1-8	豚丼	ジャンボ揚げ餃子	アジアンタピオカ
2-1	焼肉丼	焼肉サラダ	パンプキンパイ
2-2	キムチチャーハン	ジャンボ揚げ餃子	パンプキンパイ
2-3	きな粉揚げパン	ジャンボ揚げ餃子	フルーツポンチ
2-4	きなこ揚げパン	ジャンボ揚げ餃子	パンプキンパイ
2-5	かきたまうどん	ジャンボ揚げ餃子	小松菜ケーキ
2-6	メロンパン	ジャンボ揚げ餃子	フルーツポンチ
2-8	ごまわかめごはん	パリパリ海藻サラダ	フルーツポンチ
3-1	メロンパン	ジャンボ揚げ餃子	アジアンタピオカ
3-2	キムチチャーハン	ジャンボ揚げ餃子	パンプキンパイ
3-3	きな粉揚げパン	ジャンボ揚げ餃子	パンプキンパイ
3-4	ジャージャー麺	レバーとポテトのマリアナソース	フルーツヨーグルト
3-5	麦ご飯	ジャンボ揚げ餃子	サターアンダギー
3-6	メロンパン	焼肉サラダ	パンプキンパイ
3-8	鮭のバターじょうゆご飯	ジャンボ揚げ餃子	アジアンタピオカ
先生	キムチチャーハン	レバーとポテトのマリアナソース	パンプキンパイ

給食週間の給食では、昔の給食や東京都の郷土料理などを提供する予定です。また、3学期はアンコール給食として各クラスの人気ナンバーワンのお料理が登場します。松一給食はいつの時代も子供たちのすこやかな成長のために工夫し、取り組んでいます。