



食育だより

旭小学校 2015年1月号



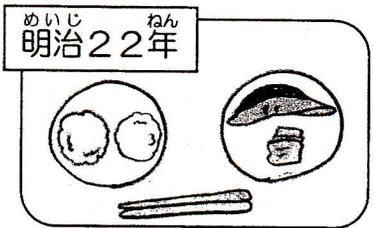
明けましておめでとうございます。新しい年を迎えまして、新年の目標は立てましたか。勉強や運動の目標の他に、「食」に関わる目標の一つを立ててみるのはいかがでしょうか。「食」は生きていく上で大切なものですが、身近にあり忘れがちな立場ではないかと感じます。

今年も食育だよりを通して、ご家庭にて学校給食の話題が弾むような内容をお知らせできたら良いなと考えていますので、今年もよろしく願います。

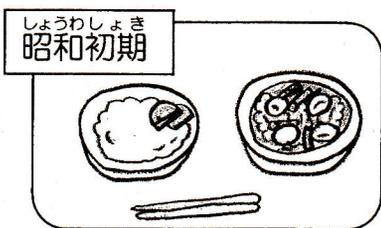
がっこうきゅうしょく 学校給食のあゆみ

1月24日～30日は
全国学校給食週間です！

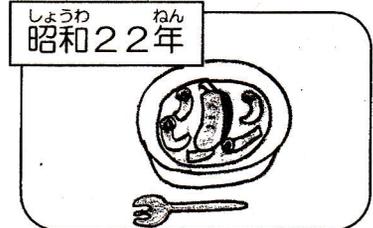
日本の学校給食は今から125年前の明治22年、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の小学校で、貧しく弁当の持ってこられない子どもたちのために食事を出したのが始まりです。途中、戦争による学校給食の中断もありましたが、昭和21年12月24日に学校給食が再開しました。それを記念して12月24日を「学校給食記念日」としましたが、学校が冬休みに入ってしまうため、1ヵ月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。



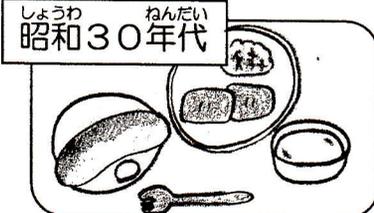
明治22年
おにぎり・焼き魚・漬け物
山形県の小学校で
出された給食



昭和初期
胚芽米飯・すいとん・漬け物
当時、園から推奨された
栄養満点の献立



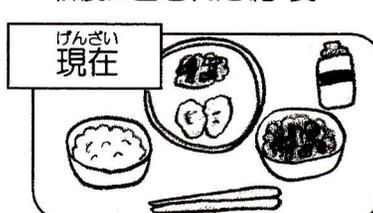
昭和22年
マカロニとさけ缶の
ミルクスープ
戦後に出された給食



昭和30年代
コッペパン・脱脂粉乳
くじら肉の竜田揚げ
せんきゃべツ・ジャム



昭和40年代
ソフトめん・脱脂粉乳
ミートソース・フライポテト
桃缶



現在
ごはん・牛乳・とりすき
あじフリッター
小松菜のあえもの

当時よく食べられていた
くじら肉が出ています

ソフトめんは、給食のた
めに関発されためん

現在は地元の食材や郷土
料理なども出しています