

1月給食だよ

令和2年1月8日

港区立高陵中学校

あけましておめでとうございます。本年も安心・安全に気をつけて、おいしい給食作りに努めます。引き続き、よろしく願いいたします。

朝の冷え込みが厳しく、起きるのがつらい季節ですが、早寝早起きの規則正しい生活習慣を身につけ、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



3学期のリクエスト給食 決定!

保健給食委員会の協力により、3学期のリクエスト給食が決定しました。楽しみにしててください。

- | | | |
|--------|----------------|-----------|
| <1年1組> | ①唐揚げ | ②揚げパン |
| <1年2組> | ①揚げパン(きな粉・ココア) | ②醤油ラーメン |
| <1年3組> | ①豚骨ラーメン | ②ピーマンの肉詰め |
| <2年1組> | ①コーヒー牛乳 | ②唐揚げ |
| <2年2組> | ①唐揚げ | ②醤油ラーメン |
| <3年1組> | ①スイートポテト | ②肉マン |
| <3年2組> | ①りんご | ②チヂミ |

♪給食の様子♪

給食で世界の味めぐり ～ドミニカ共和国～

ドミニカ共和国は、中南米カリブ海に浮かぶ島国です。

ドミニカ共和国ではお米を炊くとき、塩と油を入れることが多く、パラパラとした食感に仕上がりました。ポジョギサドは、スペイン語でポジョは鶏肉、ギサドは煮込むという意味です。玉ねぎやピーマン、トマトなどを使ったピリ辛ソースで、ごはんによく合う味でした。キャラメルバナナは、バナナにシナモン入りのキャラメルソースをかけて加熱しました。

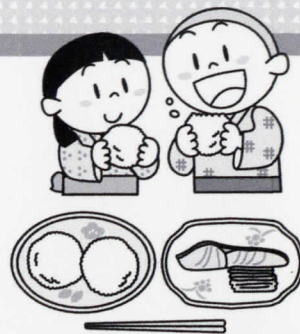
ドミニカ共和国と聞いて、「野球が強い国ですよ!」と、教えてくれる生徒もいました。



♪1月の献立♪

1月始めの給食は、松風焼きや七福なます、お汁粉などの正月料理を出します。1月24日から30日の全国学校給食週間には、給食が始まったころの給食メニューや、秋田県、東京都、沖縄県の郷土料理、ペルー料理を出します。ペルー料理のアロスコンポはコリアンダー入りのチキンピラフです。デザートのパカロネスは、さつまいもとかぼちゃを生地に練りこんだドーナツです。屋台で売られており、親しまれています。

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

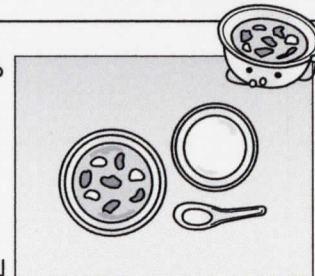
昭和22年 ●給食が再開される

(1947年)



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」



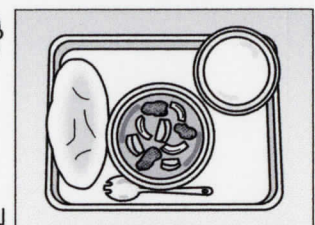
昭和25年 ●パン・ミルク・おかずの 「完全給食」に

(1950年)



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



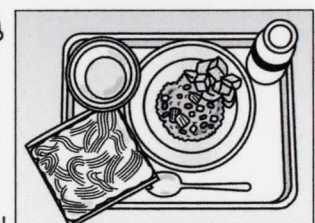
昭和38年 ●ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ

(1963年)



ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



昭和51年 ●米飯給食が正式に始まる

(1976年)



パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

