

1月給食だより

令和3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。本年も安全・安心に気をつけて、おいしい給食作り
に努めます。引き続き、どうぞよろしくお願ひいたします。

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。
3学期の給食に取り入れていきます。

お楽しみに!

	主食	主菜・副菜	汁物	デザート
1-1	①揚げパン ②醤油ラーメン	①唐揚げ ②いかのかりんと揚げ	①コーンポタージュ ②豚汁	①フルーツポンチ ②おかしな目玉焼き
1-2	①親子丼 ②長崎ちゃんぽん	①ジャンボ揚げ餃子 ②もんじゃ焼き	①のり汁 ②豚汁	①モンブラン ②ショートケーキ
1-3	①醤油ラーメン ②揚げパン	①野菜チップス ②ハンバーグ	①コーンポタージュ ②豚汁	①みかん ②フルーツポンチ
2-1	①塩ラーメン ②ポロネーゼ	①唐揚げ ②ハンバーグ	①コーンスープ ②クリームシチュー	①フルーツポンチ ②冷凍みかん
2-2	①揚げパン(ココア) ②冬野菜カレー	①唐揚げ ②いかのかりんと揚げ	①コーンスープ ②豚汁	①白玉小豆 ②チュロス
2-3	①チキンヌードル ②揚げパン(ココア)	①マーボー豆腐 ②唐揚げ	①ABCスープ ②コーンスープ	①チョコバナナ ②フルーツポンチ
3-1	①チャーハン ②ラザニア	①唐揚げ ②ジャンボ揚げ餃子	①ワンタンスープ ②豚汁	①抹茶プリン ②チョコバナナ
3-2	①ジャジャ麺 ②おにぎり	①とんカツ ②ジャンボ揚げ餃子	①豚汁 ②コーンスープ	①フルーツポンチ ②抹茶プリン

揚げパンや唐揚げ、ジャンボ揚げ餃子、豚汁、コーンスープ、フルーツポンチは、
3クラス以上でリクエストされ、特に人気であることが分かりました。

♪1月の献立♪

日本の味めぐりとして、山形県の「芋煮」、東京都の「深川飯」、
長崎県の「長崎ちゃんぽん」、石川県の「治部煮」などの郷土料理を
出します。世界の味めぐりとして、ブラジルの「ムケッカ(魚介の
トマトシチュー)」、イギリスの「コテージパイ」などを出します。

15日は、和牛を使ったビーフカレーを出します。これは、新型
コロナウイルス感染症対策により深刻な影響を受けた食肉産業への
支援事業として、農林水産省が給食での和牛肉使用に補助金を支給
する事業の実施によるものです。



1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう!

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校
で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。そ
の後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不
足し、実施できなくなってしまいました。



●明治22年 (1889年)



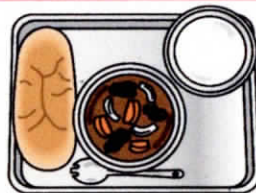
おにぎり 塩ザケ 漬物

忠愛小学校は大督寺というお
寺の中にあり、お坊さんたちが
米や野菜、魚などで食事を作っ
て、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメ
リカのLARA(アジア救援公認団体)という民間団体
から贈られた物資を使い、給食が再開されました。
昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを
記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、
昭和25年度からは1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」と
することが定められました。

●昭和25年 (1950年)



パン ミルク カレーシチュー

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」
の完全給食が都市部で初めて実
施され、昭和27年からは全国で
始まりました。



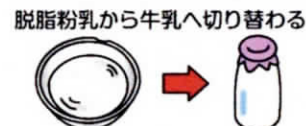
昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給
食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施され
ることになりました。その後、時代に合わせて給食の
内容もだんだんと変化していきました。

●昭和38年 (1963年)



主食として、
ソフト麺が登場
する

●昭和39～43年 (1964～1968年)



脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

●昭和51年 (1976年)



米飯給食が正式に始まる



社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく
変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習
慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな
中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育
を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになり
ました。

