

# 1月 給食だより

令和6年1月9日  
港区立高陵中学校

あけましておめでとうございます。

冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められています。昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ（辰）」にちなんで、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか？



## 商店街コラボメニュー！ 令和6年1月19日（金）



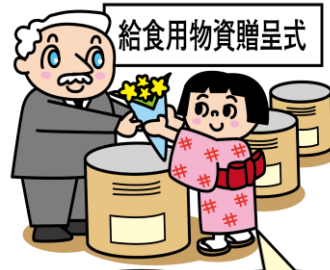
店名：諸国地酒銘酒処 芝の浦（芝浦商店会加盟店）  
コラボメニュー名：芝の浦特製 若鶏のから揚げ  
お店のから揚げは、食べたいと思ったら、すぐに作ることができるのが特徴です。調味液を潜らせることで、鶏肉の水分が抜けずに柔らかく仕上がります。から揚げの他に、お刺身や煮物、コロッケなどが人気があるそうなので、ぜひ、行ってみてください。

## 1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大誓寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声



が高まりました。アメリカの LARA (アジア 救援公認団体) から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年1月に給食が再開しました。

### 昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



### 昭和 25 年ごろの給食

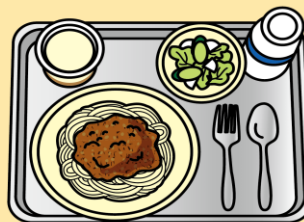


コッパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。



### 昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

### 昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。