



# 1月給食だより

新しい年が始まりました。今年も、安全で安心な子どもたちから喜ばれる、おいしい学校給食を届けられるようがんばりますので、よろしくお願いいたします。

今月の目標は、「学校給食の歴史を知ろう」です。学校給食についてや食べることについていろいろ考えてみましょう。

## 〈全国学校給食週間〉 1月24日～30日

戦後の食糧難により中断されていた学校給食が、昭和22年に再開されたことを記念し、毎年1月24日から30日までの一週間が「全国学校給食週間」となりました。学校給食を通して食べることの大切さを理解し、生産者や保護者、給食に関わる人たちへの感謝の気持ちをもっていただきましょう。



- 1** 明治22年山形県鶴岡市で、学校にお弁当を持ってこられない子ども達のために、お坊さんがお昼を出したのが始まりです。



- 2** 戦争が激しくなり、食料不足のため、給食は中断されました。

当時の献立は、おにぎりと焼き鮭、漬け物でした。食べ物が貴重な時代であったため、とても喜んで大切に食べたそうです。この後、学校給食は全国へと広まっていきました。



- 3** 戦後、食料不足で日本中の子ども達がお腹をすかせていました。

### 今月の献立より

～ はじめての給食 ～

- ごはん
- 牛乳
- 鮭の塩焼き
- 豚汁
- たくあんの甘酢あえ



- 4** アメリカのアジア救済公認団体から給食用の援助物資が届き、昭和22年1月に学校給食は再開されました。

### その後の学校給食

#### 昭和22年

戦後すぐは、脱脂粉乳やトマトシチューのみの給食でした。



#### 昭和27年

コッパンや脱脂粉乳の他に、クジラの竜田揚げやせんキャベツなどのおかずも出るようになりました。



#### 昭和40年

ソフトめん、カレーあんかけ、甘酢あえ、果物など、種類が増え、このころから牛乳が出るようになりました。



#### 昭和57年

学校給食に米飯が導入されました。代表的な献立はカレーライス、牛乳、塩もみ野菜、スープ、バナナなどです。



### いせさきふるさと給食

～ 氷室豚と厚揚げのうま煮 ～

氷室豚は、凍る一歩手前の温度で保存し「うまみ成分」を引き出すという、伊勢崎発の技術を使ったとてもおいしい豚肉です。ほのかに甘く、しっとりやわらかな食感が特徴です。「子供たちに味わってほしい」という会社のご厚意から、今回ご提供いただきました。

### 学校給食パネル展

- いせさき家族で『いただきます』の日わが家のおすすめ料理入賞作品の展示
- 「学校給食ぐんまの日」絵画コンクール入賞作品の展示
- 昔から現在までの学校給食をパネルやレプリカを使って紹介

〈期間〉 1月17日(土)～1月25日(日) ※1月21日(水)は除く  
 〈時間〉 平日▶午前9時～午後7時 休日▶午前9時～午後5時  
 〈会場〉 伊勢崎市図書館