

いただきます～す



令和7年度1月号

- ・全国学校給食週間
(学校給食の歴史と現在)
- ・給食おすすめレシピ

田辺市立城山台
学校給食センター

新年あけましておめでとうございます。今年も、安全・安心で美味しい学校給食を通じて、食生活の面から子どもたちの健康を支えられるよう、給食センター職員一同で取り組んでまいります。本年も学校給食にご理解とご協力のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

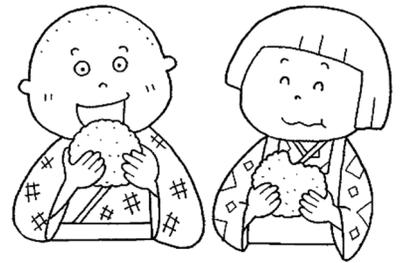
1月24日～30日は、全国学校給食週間です

学校給食の歴史

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの人に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。明治22年(1889年)に山形県の私立忠愛小学校で、貧困児を対象として昼食を無償で提供し始めたことが、現在の日本の学校給食の起源とされています。当時の献立は、「おにぎり・塩鮭・菜の漬物」だったそうです。 ※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

<p>明治22年</p> <p>おにぎり・塩鮭・菜の漬物</p>	<p>昭和22年</p> <p>脱脂粉乳(ミルク)・トマトシチュー</p>	<p>昭和25年</p> <p>コッペパン・脱脂粉乳(ミルク)・ポタージュスープ・コロック・千切りキャベツ・マーガリン</p>	<p>昭和40年</p> <p>ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ</p>	<p>昭和52年</p> <p>カレーライス・牛乳・塩もみ果物(バナナ)・スープ</p>
----------------------------------	---------------------------------------	---	--	--

学校給食は当初、子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善するためのものでした。しかし現在では、朝食欠食などの食習慣の乱れ、食べ過ぎや偏った食事による肥満、ダイエットによる無理な拒食や痩身(願望)など、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化している中、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための「生きた教材」として、重要な役割を担っています。



学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

これを機会に、「給食」や「食べ物」について興味を持ったり、大切さやありがたみについて、お子様と一緒にご家庭で考えたりしてみませんか？



全国学校給食週間の特別献立の予定

城山台学校給食センターでも、特別献立を予定しています。

1月26日(月)	人気献立
27日(火)	和歌山県の味①
28日(水)	和歌山県の味②
29日(木)	昔の献立風
30日(金)	和歌山県の味③



給食おすすめレシピ

鶏とこんぶのごはん

材料：4人分

- 米 300g (2カップ)
- 鶏肉 60g
- にんじん 20g
- 塩昆布 10g

- 薄口醤油 大さじ1/2
- 酒 小さじ1
- 上白糖 小さじ2
- みりん 小さじ1/2

作り方

- ① 米を炊く。
- ② 材料を切る。
鶏肉：細切れ(約1cm角)
にんじん：短冊切り
- ③ フライパンに油(分量外)をひき、鶏肉を炒めて、火が通ったらにんじんを加えて加熱する。最後に調味料と塩昆布を入れてサッと炒める。
- ④ ①のごはんと③の具を混ぜて完成。