

食育&給食だより



(おうちのひとと読んでね)

1月24日は「給食記念日」です!!



今の学校給食は、栄養バランスが整い、豊富な食材を使ったいろいろな献立で、いつでも楽しく食べることができます。しかし、昔からこのように豊かだったわけではありません。学校給食は、心も体も大きく成長する皆さんのために、少しずつ改善されて今に至っています。この学校給食週間は、食生活の移り変わり、外国との食文化の違い、健康的な食事など、「食」について考える1週間です。金成支援学校でも特別メニューがでます。どうぞお楽しみに。



- ◆明治22年 山形県の小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を出したのが学校給食の始まりです。
- ◆昭和7年 全国各地で給食が行われるようになりました。
- ◆昭和19年 戦争で食べ物が少なくなり、給食が中止されました。
- ◆昭和21年 外国から送られてきたミルクや缶詰を使って、給食が再開されました。(脱脂粉乳、トマトシチュー)
- ◆昭和29年 「学校給食法」が制定されました。これにより給食が教育の一環として実施される体制が、整いました。
- ◆昭和39年 脱脂粉乳から牛乳に変わりました。この当時の代表的な献立は、ソフトめん五目あんかけ、牛乳、甘酢和え、果物などが挙げられます。
- ◆昭和51年 学校給食に「御飯」が登場。それまではほぼ毎日パンでした。(カレーライス・サラダ・スープ・果物)

明治22年ごろ



おにぎり・つけもの
さけの塩焼き

昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク



昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

今の給食は?



御飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけでなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。



楽しい会話のキーワードは「給食」

子どものころ好きだったメニューは何？ クジラを食べたって本当？ 先割れスプーンとは？ 給食のことは世代をこえて、 だれとでも話せる楽しい会話のきっかけになりますよ！



