

給食だより



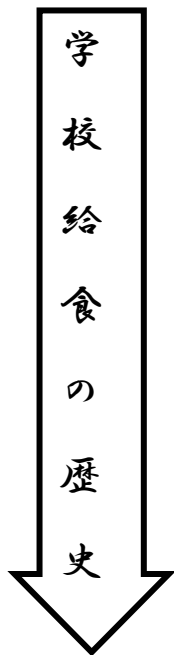
令和 4年12月23日
中野区立中野中学校
校長 田代 雅規
栄養士 吉見 朋恵

あけましておめでとうございます。お正月には、おせち料理や雑煮などは食べましたか？
おせち料理や雑煮などは、その地域や各家庭によって特徴やさまざまな違いがあり、地域ならではの特徴が見られます。1月は、学校給食週間もあります。来年も、食生活・健康について考えてみましょう。

学校給食週間です！！

1月24日～30日は、

学校給食は、明治22年から始まりました。とても、歴史があります。
その歴史を振り返ってみると・・・



明治22年
(1889年)

○ 山形県鶴岡市(現在)の私立 忠愛小学校で、お弁当を持ってこることが出来ない子どもたちの為に、学校で調理した食事を提供したのが始まりです。

主食とおかず



昭和 7年
(1932年)

○ 学校にお弁当を持ってこることが出来ない子どもや、身体の弱い子を救うために、全国で国庫補助による給食が始められました。

おにぎりとおかず

昭和19年
(1944年)

○ 戦争で食べる物が少なくなり、米、みそ等の特別配給が実施されました。

ミルク(脱脂粉乳)と缶詰

昭和21年
(1946年)
12月24日

○ ラウ(アジア救済公認団体)放出物資により、東京・神奈川・千葉で給食が開始されました。

パン・ミルク(脱脂粉乳)・カレーなど

昭和29年
(1954年)

○ 学校給食法が制定され、現在の学校給食の基礎となりました。

昭和38年
(1963年)

○ 脱脂粉乳から牛乳への切り替えが始まりました。

長い歴史の中で、今の給食ができあがりました。
学校給食週間は、昭和21年の給食再開を記念して出来ました。
ただし、12月24日からでは、冬休みと重なるため、1ヶ月遅れの**1月24日～30日を学校給食週間**としました。



1月24日より、5日間、学校給食週間にちなんだ献立を出します。

24日(火) 給食最初の メニュー

給食の始まりは、おにぎりとおかずでした。おかずは“鮭”にしました。給食発祥地の山形県にちなみ山形県の郷土料理の芋煮汁と山形県特産のりんごも出します。

25日(水) くじら

くじらは、かつては、良く食べていた食材です。今では、とても珍しい食材といえます。

26日(木) 深川めし

東京都の郷土料理です。昔は、東京湾でも、あさりが取れました。(東京都産野菜など使用)

27日(金) 東京都の食材使用

東京都は、農地も少なく、使用できる食材が限られています。伊豆諸島の糸寒天や東京都産の野菜を使用しています。牛乳も、東京都産の牛乳です。

30日(月)

きなこ揚げパン

いつでも、給食の人気メニューの揚げパンです。揚げパンの発祥は、東京都大田区です。

26～30日

は、