



給食だより



令和6年1月
教育委員会学校給食課

明けましておめでとうございます。新しい1年の始まりです。本年も給食だよりでは、食に関する様々な情報をお伝えしていきます。1月24日～30日は全国学校給食週間です。みなさんの体と心の成長を支えている学校給食について考えてみましょう。



全国学校給食週間(1月24～30日)

学校給食は、**明治22年**に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に提供されたのが始まりです。児童・生徒の**心身の健全な発達のため**、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用されています。

給食の歴史を見てみよう！

明治 22 年



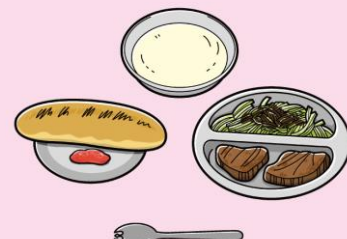
おにぎり、焼き魚、漬物など

昭和 20 年



脱脂粉乳、みそ汁など

昭和 27 年



コッペパン、脱脂粉乳、鯨の竜田揚げなど

昭和 40 年



ソフトめん、牛乳、和え物など

昭和 52 年



カレーライス、牛乳、サラダなど

現在



郷土料理や旬の料理など様々な献立が登場します。

旬の食材「いちご」

冬から春にかけて出回るいちごですが、12月から1月にかけての寒い時期が1番甘く、暖かくなるにつれて酸味が強くなる傾向があります。冬の寒い時期にじっくりと成長することで糖分をため込む時間が長くなり、甘みの強い濃厚な味になる傾向があります。いちごの**ビタミンC**含有量は果物の中でもトップクラスです。皮膚や粘膜の健康維持に役立ちます。

