



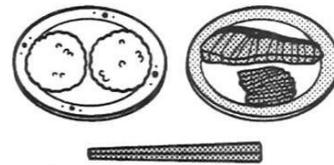
給食感謝週間(全校学校給食週間)について

毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食週間とは学校給食の意義や役割について理解し、学校給食に対する関心を高めることを目的としています。

～学校給食の歩み～

明治22年(1889)年

山形県鶴岡町私立忠愛小学校で日本初の学校給食が行われました。その後、全国各地で給食が実施されていましたが、太平洋戦争が始まると物資不足等から中断に追い込まれてしまいました。

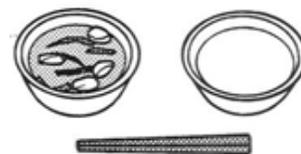


明治22年

おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和21年(1946)年12月24日

アメリカの援助団体ララからの支援物資により、学校給食が再開。この日を「学校給食感謝の日」と決めました。その後、ユニセフなどからも脱脂粉乳などの寄贈を受けました。



昭和21年

ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー

昭和25年(1950)年

ララやユニセフなどに感謝し、学校給食が戦後再出発した意義を考え、12月24日は冬休みと重なるので、1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食感謝週間」としました。



昭和29年

コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、スープ、マーガリン

昭和29年(1954)年

学校給食法が制定され、学校給食を教育活動の1つに位置づけました。

平成17年(2005)年

食育基本法が制定され、学校給食も食育推進の中心的な役割を担っています。

今の給食と比べてみて、どう思うかな?



給食献立の年間テーマ **魚献立を取り入れよう** 1月は「まぐろ」です。

まぐろ

まぐろは、もっとも大きいもので体長4メートル以上、体重600キログラム以上になります。いつも高速で泳いで、エラに流しこむ水で呼吸をしているので、止まると死んでしまいます。だから寝ているときもずっと休むことなく泳ぎ続けている大型回遊魚です。このようにまぐろはずっと運動しているので、引き締まった筋肉には、たんぱく質や鉄分、ビタミンDなど体に良い栄養が多く含まれています。



1月15日(金) まぐろのやまと煮

材料(4人分)

まぐろ角切り(冷凍)	150g
さけ	適量
ちくわ	35g
つきこんにやく	150g
土しょうが(しぼり汁)	1片
さとう	20g
さけ	5g
みりん	5g
こいくちしょうゆ	17.5g
水	40g

作り方

- ① ちくわ：5ミリ輪切り
- ② まぐろはゆでてさけをふる。
- ③ 鍋に調味料と水を煮立て、材料、土しょうがのしぼり汁を入れ、煮含める。

肉や魚を甘辛く煮つけたものを大和煮と言います。ごはんによく合うおかずだよ!

