

# 1月給食だより

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。風邪やインフルエンザなどの感染症が流行する時期なので、引き続き手洗い・うがいの徹底と栄養バランスの良い食事を心がけて予防しましょう。

子供たちの健やかな成長と健康を願って、おいしい給食を作ります。本年もよろしくお願いいたします。

## リザーブ給食～クリスマス編～

12月21日の2学期最後の給食は、主菜と飲み物を選ぶリザーブ給食をしました。給食時には、サンタクロースが登場し、プレゼントのデザートの子供たちの教室に届けました。



## 今月の献立より

### 9日『お正月献立』

新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしてきた年中行事です。1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。『伊達巻』は、学問がよくできるよとという願いがこめられています。昔、東洋の本は巻物でした。その巻物に見立てて、巻きすで丸く形を作ります。今年もみなさんが元気で素晴らしい1年に過ごせるように願って、本年の給食もスタートします。

### 24日～30日『全国学校給食週間』

学校給食は、今から130年前の明治22年に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で始まりました。「全国学校給食週間」は、昭和25年度から始まった取組で、毎年学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。この1週間は、学校給食の長い歴史や当時の食事を再現します。

昔の学校給食 について知ろう！ 	明治 22(1889)年～  山形県鶴岡町の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子のために、ご飯と魚や野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まり。その後、全国へと広がるが、戦争による食料難で中止される。	昭和 22(1947)年～  戦後、LARA（アジア救済公認団体）から寄贈された脱脂粉乳・缶詰・シチューの素などの物資を使い、学校給食が再開される。
昭和 25(1950)年～  アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まる。	昭和 38(1963)年～  ソフトめんが開発され、人気メニューに。翌年には牛乳の本格供給が始まり、脱脂粉乳から牛乳へと切り替えが進む。	昭和 51(1976)年～  米飯給食が正式に始まり、カレーライスや炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がっていく。