

# 1月の給食だより

令和7年1月8日  
足立区立梅島小学校  
校長 瀬谷 智代  
栄養士 小幡 愛

いよいよ令和7年がスタートします。新しい年の目標は立てましたか。冬休み中はよく体を動かし、よく食べ、夜はしっかり休んで健やかな心と体で過ごしましょう。来年もおいしく安全な給食を提供していきます。みなさまのご理解とご協力を、よろしく申し上げます。

1月のめあて

学校給食について知ろう。

## 「1月24日は給食記念日です。」

戦後、学校給食が再開された日を記念して、給食記念日ができました。私たちは毎日給食を食べることができ、その種類もごはんやパン、肉、魚、卵に豊富な野菜、そして果物やデザートが付くこともあります。



しかし、昔から今のように様々な食材を使った給食ではありませんでした。学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的として、「全国学校給食週間」が設定されました。この期間を通じて、給食の歴史を振り返り、食べ物の大切さや作る人の想いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしてほしいと思います。

### 学校給食の歴史を見てみよう！

～135年前にタイムスリップ！～



明治22年  
(1889年)



おにぎり 塩ヅケ 漬物

山形県の小学校で、お弁当を持ってこられない子ども達のために、昼食を提供する。

それまでの主食は、パンしかなかったんだね！

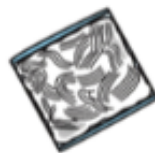


昭和21年  
(1946年)

戦争により中止されていた給食が、アメリカの支援団体からの援助により再開される。

昭和38年  
(1963年)

主食にソフトめんが登場する。



昭和25年  
(1950年)



パン ミルク カレーシチュー

アメリカから届いた小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まる。

昭和39～43年  
(1964～1968年)



脱脂粉乳(ミルク)から

# 学校給食献立

# いろいろな給食を知ろう！

## 給食のはじまり



明治22年に山形県の忠愛小学校で提供された、初めての給食です。学校給食で提供する場合は栄養が足りないので、汁物をつけます。

## 定番のくじら料理



戦後、しばらくはパンの給食が続きました。鶏肉や豚肉が高かったため、くじらの肉が定番でした。

## ソフトめんの登場



昭和40年ごろ、ソフトめんが登場し、さらに献立のバラエティが豊かになりました。ソフトめんは、うどんとスパゲッティの間のような食感です。給食では、中華めんを使います。

## もりもり給食ウィーク 1/22(水)～1/28(火)

足立区の食育推進事業のひとつです。「いただきます。」や「ごちそうさま。」の時間を守り、楽しんで食事をする期間です。普段、苦手な料理や残してしまっている料理に挑戦する期間でもありません。本校では、毎年「もりもりカード」を用いて、子ども達一人ひとりが給食時間中のめあてを決めて、取り組んでいます。また、給食時間がより楽しく、有意義なものとなるよう、「残菜ゼロメニュー」を設定し、5日間残菜ゼロメニューを完食できたクラスに、リクエスト給食チケットをプレゼントします！



この時のミルクは、脱脂粉乳に砂糖を入れたもので、苦手な人が多かったようだ。



栄養のバランス

郷土料理・食文化

食品の安全・衛生

食事のマナー

食事の楽しさ

感謝する心

現在



給食の時間にも学ぶことがたくさんあるね！  
未来の自分のためにも、しっかり食べたいね。



昭和51年  
(1976年)



米飯給食が始まり、いろいろなメニューが増えていく。

社会環境の変化により、食習慣の乱れや偏った食事による生活習慣病の増加など、子ども達の健康状態が心配されるようになりました。このような状況の中で、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。