



食品群	体内ではたらく
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をとのえる

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大誓寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

★子どもたちを取り巻く食環境が変化の中で、平成 17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成 20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009 年 4 月 1 日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。

昭和 22 年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 40 年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

こ ん だ て あ か き み ど り 小 学 校 中 学 校	<p>★昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日 物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和 25 (1950) 年度からは 1 月 24 日~30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。</p> <p>★昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。</p>	<p>9 (火) 3 学期始業式</p> <p>牛乳</p> <p>ネーブル</p> <p>三色丼 かぶのみそ汁</p>	<p>10 (水)</p> <p>あげギョウザ</p> <p>牛乳</p> <p>寒天と海そうサラダ</p> <p>麦ごはん マーボー大根</p>	<p>11 (木) 鏡開き</p> <p>さわらのマヨネーズ焼き</p> <p>牛乳</p> <p>みそきんぴら</p> <p>麦ごはん お雑煮</p>	<p>12 (金)</p> <p>チキンのハーブ焼き</p> <p>牛乳</p> <p>人参とレタスのサラダ</p> <p>黒糖パン サーモンチャウダー</p>
こ ん だ て あ か き み ど り 小 学 校 中 学 校		<p>15 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツヨーグルト</p> <p>チキンカレーライス メンチカツ</p>	<p>16 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>みかん 浦上そば</p> <p>きのこごはん かきたま汁</p>	<p>17 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>りんご</p> <p>みそラーメン 厚揚げと野菜の中華いため</p>	<p>18 (木) ムーチーの日</p> <p>牛乳</p> <p>赤いもムーチー パルダマの酢みそ和え</p> <p>麦ごはん アーサ汁</p>
こ ん だ て あ か き み ど り 小 学 校 中 学 校		<p>22 (月) 学校給食週間</p> <p>牛乳</p> <p>ウサチ</p> <p>たんかん アングンスー</p> <p>麦ごはん シブインブシー</p>	<p>23 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>肉・かまぼこ</p> <p>汁そば ゴーヤチャンプルー</p>	<p>24 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>たんかん</p> <p>にんにく葉イリチー</p> <p>なまり節のたきこみごはん グー汁</p>	<p>25 (木)</p> <p>牛乳</p> <p>はったい粉入りソーヌイ</p> <p>ミミガー和え</p> <p>麦ごはん ソーキ汁</p>
こ ん だ て あ か き み ど り 小 学 校 中 学 校		<p>29 (月)</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツ入り平つくね</p> <p>千草和え</p> <p>麦ごはん 飛鳥汁</p>	<p>30 (火)</p> <p>牛乳</p> <p>ネーブル</p> <p>花野菜のサラダ</p> <p>メキシカンライス たまごスープ</p> <p>ふわふわ</p>	<p>31 (水)</p> <p>牛乳</p> <p>春雨サラダ</p> <p>ミートボールの酢豚風</p> <p>麦ごはん チンゲンサイの中華スープ</p>	<p>今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人一人が給食の「たつ人」を目指してみませんか？</p> <p>手洗い達人 今年のはつ年! 給食の「たつ人」を目指そう</p> <p>盛り付け達人 お皿ピカピカ達人</p> <p>よい姿勢達人 後片付け達人</p> <p>はいし使い達人</p>

※材料・天候によって献立を変更することがあります。 ※児童生徒の給食費(小学校4600円、中学校5000円)は市が負担しています。
 ※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。