



1月給食たより

平成30年1月10日
水上村学校給食センター



あけましておめでとございます
本年もよろしくお願致します



いよいよ今年度も残すところ3ヶ月を切りました。引き続き、おいしく安全・安心な給食作りにも努めていきたいと思っておりますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

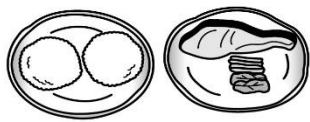
1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。

学校給食の歴史を振り返ってみましょう!



明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、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います。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

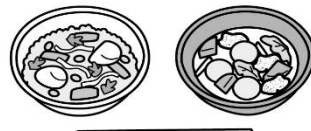
明治22年 (1889年)



【おにぎり、焼き魚、漬物】

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。

大正12年 (1923年)



【五色ごはん、栄養みそ汁】

9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。

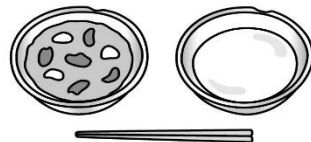
昭和17年 (1942年)



【すいとんのみそ汁】

昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年に6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。

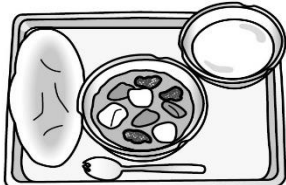
昭和22年 (1947年)



【ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー】

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。

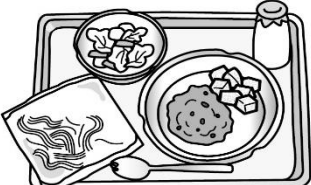
昭和25年 (1950年)



【コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、カレーシチュー】

アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。

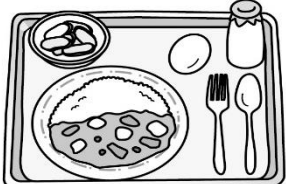
昭和40年 (1965年)



【ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ】

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39～43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。

昭和51年 (1976年)



【カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵】

米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜でご飯を炊く施設が多かった。

そして、現在は…

子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きる教材」としての役割を担っています。

ふるさと

くま 球磨さんだより 1月号



平成29年度 水上村学校給食センター

こんげつ ちゅうもくしょくざい
今月の注目食材

にんじん

まいつき じちぜんご
毎月19日前後の「ふるさとくまさんデー」
では、旬の食材を紹介します。

にんじんの原産地はアフガニスタン

で、日本には、室町時代に中国から伝

わったと言われています。にんじんは

緑黄色野菜のひとつです。にんじん

に含まれる代表的な栄養素はカロテ

ンです。カロテンは鼻やのどの粘膜を

丈夫にし、ウイルスが侵入するのを防

いだり、免疫力を高めてくれます。風

邪が流行する今の季節には大切な栄

養素です。



①白にんじん(パースニップ) ⑤金美にんじん
②金時にんじん ⑥一般のにんじん
③島にんじん ⑦ミニキャロット
④紫にんじん

☆旬 (品種や気候によって違います)

・11月~12月 (冬にんじん)

・4月~5月 (春にんじん)

☆熊本県の主な産地は?

・菊池、鹿本地区

Q にんじんに多く含まれ、皮膚や粘膜を強くし免疫力を高める栄養素は?

①カルシウム

②カロテン

③カリウム

クイズの答え

㉞

