

給食だより



富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会
令和8年1月発行



1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう！

明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってくるのでない子どもたちへ昼食を出したのが、学校給食の始まりとされています。その後、学校給食の取り組みは全国へと広がりましたが、昭和16年に太平洋戦争が起こり、徐々に食料不足となり実施することができなくなっていました。

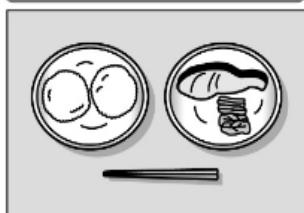
戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、学校給食の必要性が叫ばれるようになり、アメリカの民間団体(ララ)から贈られた物資で給食を再開することになりました。昭和21年12月24日、東京、神奈川、千葉の三都市の学校で試験的に学校給食を再開することになり、給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1ヵ月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。



給食の移り変わり

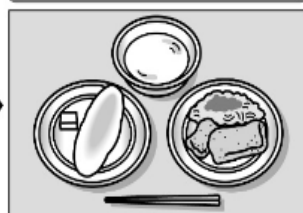


◆明治22年



山形県のお寺の中に開校された私立忠愛小学校の献立の一例。米飯と魚のおかずが中心でした。

◆戦後(昭和25年ごろ)



パン・ミルク・おかずが基本で、外国などから贈られた支援物資の脱脂粉乳や小麦粉などを使って作られました。

◆現在



郷土料理や行事食を取り入れるなど、バラエティー豊かです。また、バランスの良い食事のお手本となるよう「教材」としての役割も担っています。

2月 献立掲示板

月	火	水	木	金
2 はちみつ はちみつはその名のとおり、みつばちが花の蜜を集めて作った蜜です。花の種類によって味や色、香りが異なり、 	3 節分献立 節分は、季節の変わり目に邪気を払って無病息災を願う行事です。鰯を食べたり、豆まきをする風習があります。今年の節分は2月3日です。	4 ホイコーロー 漢字で回鍋肉と書きます。中国語で回は、戻すという意味で、一度茹でた豚肉を再び鍋に戻して炒める料理です。給食では釜で肉、野菜を炒めて作ります。	5 花野菜 ブロッコリーやカリフラワーのように、花が咲く前のつぼみを食べる野菜を花野菜と呼びます。 	6 鮭の塩糍焼き 塩糍は米と米糍、食塩を合わせて発酵させて作る調味料で、食材のうまみを引き出してくれます。今回は鮭に塗って焼きます。 
9 キムチ  朝鮮半島の漬物です。白菜やきゅうり、大根などの野菜を、塩や唐辛子、にんにくなどと一緒に漬け込んだ漬物です。	10 ピラフ  インドからトルコに伝わり、ヨーロッパのフランスへと伝わり、「ピラフ」と呼ばれるようになったそうです。ピラフ、パエリア、リゾットを、世界三大米料理といえます。	11 建国記念の日	12 筑前煮 福岡県の筑前地方の郷土料理です。豊臣秀吉が起した文禄の役で兵士が食べたのが始まりとされています。ごぼうや人参、大根などの根菜の入った煮物です。	13 クリームシチュー 牛乳とバター、生クリームが入ったクリームシチューです。給食では米粉でとろみをつけています。 
16 あんかけ コーンラーメン ラーメンのスープに、かたくり粉でとろみをつけて仕上げます。熱いので気を付けて食べましょう。 	17 白菜  冬が旬の野菜です。白菜は寒くなると、葉の中の水分が凍ってしまわないように糖分を増すため、甘みが強くなります。	18 鱈の カレーポテト焼き 鱈にマッシュポテト、ノンエッグマヨネーズ、塩、こしょう、カレー粉を混ぜて乗せ、オーブンで焼き上げます。給食初登場です。	19 ほうれん草 冬が旬の緑黄色野菜です。ビタミンA、Cが豊富な野菜です。鉄分、カルシウムも豊富に含みます。 	20 かば焼き ウナギなどの魚を調理するときの方法で、甘辛いたれをつけて焼きます。今回は秋刀魚に甘辛いたれをかけます。
23 天皇誕生日	24 マッシュルーム クセのないホワイト種と、香りが豊かなブラウン種があります。給食ではブラウン種を使うことが多いです。 	25 なると  渦巻き状の模様のあるかまぼこをなると呼びます。ラーメンやハ宝菜など、様々な料理に入ります。	26 マリネ フランス料理のひとつで、肉や魚、野菜などをレモン汁や酢に漬けた料理です。	27 花鰹 その名の通り、花びらのように鰹節を薄く削ったものを花鰹と呼びます。ふわふわとされていて、食材によくからみます。