

令和3年1月

給食だより

— 安全安心で魅力ある学校給食 —

千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター



冬休みが終わり、新しい年が始まりました。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というように、今の学年で過ごす3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。バランスのよい食事を心がけ、健康第一に過ごしましょう。

今月のめあて「学校給食週間について知ろう」

毎年1月24日から30日は「**全国学校給食週間**」です。学校給食は、今からおよそ130年前の明治22年に始まり、各地に広がりました。現在のような給食に至るまでには、様々な歴史があります。ぜひ、この機会に給食の歴史や意義を知り、その役割や大切さについて考えてみましょう。

学校給食の役割と移り変わり

明治22年
(1889年)

学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しく、お弁当を持ってくることができない子どものために、無償で食事を提供したことが給食の起源とされます。



昭和25年
(1950年)

パンとミルク(脱脂粉乳)、おかずの完全給食に

8大都市の児童に対し、米国寄贈の小麦粉により、パンとミルク、おかずがそろった「完全給食」が実施されました。



昭和30年代
(1955~64年)

学校給食が学校行事の領域に

学校給食の実施体制が法的に整ってきました。これまで、ミルクは脱脂粉乳でしたが、脱脂粉乳と生乳を混ぜた混合乳が供給されるようになりました。また、学校給食が初めて学校行事等の領域に位置付けられました。



昭和40年代
(1965~74年)

パンやおかずの種類が増える

ソフト麺や、今でも人気の揚げパンが給食に登場しました。千葉市の中学校給食は、昭和42年に給食センター方式で開始されました。

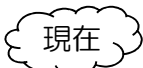
ソフト麺▶



昭和51年
(1976年)

正式に米飯給食がはじまる

米飯給食が正式に導入され、月に一回程度がごはん給食となりました。カレーライス▶
米飯給食の普及とともに、メニューの種類も増えました。



安全安心でおいしい給食・地場産物の導入・食育の推進

当初、子どもたちの貧困を救うことが目的だった学校給食は、今では子どもたちの心と体を育むという、大きな役割が期待されています。学校給食は、成長期である児童生徒の健全な発育のためであることはもちろん、日々の給食を通して、食に関する正しい理解と適切な判断ができるよう、「教材」としての役割も担っています。

参考文献：千葉県学校給食会HP、全国学校給食会連合会HP
写真提供元：独立行政法人日本スポーツ振興センター

地場産物を給食で味わい、「ふるさと千葉」を愛する心を育てる
「市民の日」特別メニュー
▼ (今年度実施) ▼ (昨年度実施)



【献立】

ごはん 牛乳
鮭のしっとりパン粉焼き
生姜けんちん汁
ごま醤油和え
ちはなちゃんゼリー



【献立】

ごはん 牛乳
鮭ときのこのみそマヨネーズ焼き
かきたま汁
小松菜のおひたし
ちはなちゃんゼリー

給食用に特別に栽培された人参を味わうとともに、健全な食生活を送ることを目指す
「食育の日」特別メニュー
(昨年度実施)



【献立】

ぶどうパン 牛乳
さけのアーモンドフライ
にんじんタルタルソースかけ
千葉にんじんとあさりのスープ
メロン 青のり小魚

学校給食の歴史や意義を知る
「学校給食週間」特別メニュー
(昨年度実施)



【献立】

ごはん 牛乳
たらのすすしろあんかけ
豚肉とゴロゴロ野菜の煮物
白菜とひじきのゆず和え
いよかんゼリー