

Healthy.1

1 月号

「全国学校給食週間について知ろう」

学校給食の歴史



明治 22 年

山形県の鶴岡小学校で初めて給食が行われました。弁当を持ってこれなかった子のために味噌汁を作って出したのが始まりでした。



昭和 18 年

(第二次世界大戦中) 食糧不足になり、給食は中止されました。



昭和 21 年

(第二次世界大戦が終わった頃) アメリカからこの年の 12 月 24 日に小麦粉、脱脂粉乳、缶詰などが送られてきました。(アジア救済公認団体からのララ物資の供給)

これらの物資を使い、東京、神奈川、千葉で給食が始められました。⇒現在 12 月 24 日は冬休みにあたるため、1 か月後の 1 月 24 日から 30 日までを給食週間としています。

昭和 22 年

愛知県の 9 市で、ララ物資による補助給食が始まりました。



昭和 27 年

給食がパン、牛乳、おかずという形になりました。⇒「完全給食」の形



昭和 29 年

学校給食法が制定され、中学校にも給食が拡大されました。



その後

昭和 40 年代の初めソフト麺が登場し、昭和 48 年にはご飯も給食に出るようになりました。

現在

セレクト、バイキングなどバラエティに富んだものになりました。

このように様々な出来事と多くの人びとの努力・協力があってこそ、今の給食があります。

給食は、皆さんのからだのことを考えて一生懸命作られた料理です。好き嫌いをなく食べるようにしましょう。



いのちって大切に尊いもの。
そのいのちを支える「食」をどうかおろそかにしないで！

いのちのみなもと

食を大切に

食べ物が豊かな現代でも世界中には、その日食べるものに困っている国もあります。この機会に食べものについても考えてみましょう。

＝ 地場産物を知ろう！ ＝ ねぎ ＝

ねぎは冬場によく用いられます。

この辺りではあま市、愛西市、飛島村で多く作られています。

特有の香りを持つため、料理の臭み抜きとして用いられることも多い食品です。また、体温保持の効果もあり、冬に適した食品といえるでしょう。すき焼きや、汁物の具、炒め物など幅広く使われています。

