

給食だより

津山市立学校食育センター

平成31年1月号



1月24日から30日は、全国学校給食週間です！

全国学校給食週間とは、学校給食を通して「食」について考える週間です。津山市内の小中学校でも様々な取組を行います。趣向を凝らした献立も登場します。

学校給食のはじまり



だから戦後の給食はパンとミルクだったんだね。

学校給食は、明治22(1889)年に山形県の私立小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。

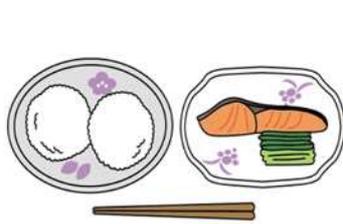
その後、戦争による食糧不足で中断していましたが、子どもたちの栄養不足を改善するため、アメリカの民間団体「ララ」から届けられた脱脂粉乳や小麦粉などで試験的に再開されました。

物資の贈呈式が行われた昭和21(1946)年12月24日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重ならない1ヵ月後の1月24日から30日が「全国学校給食週間」となりました。

学校給食の移り変わり



主食・主菜・副菜がそろっています。



【明治22年・日本初の給食】

【昭和30年代】

【現在】

おにぎり・焼き魚、つけもの コッペパン・ミルク・カレーシチュー 「食の手本」としての生きた教材

津山市の学校給食



今ではいろいろな料理が登場します



昭和22(1947)年からミルク給食(ミルクのみ)、補食給食(ミルクとおかずのみ、主食は持参)が開始され、昭和32(1957)年に完全給食(主食、ミルク、副食)が始まりましたが、食材の野菜類を家庭から持ち寄っていました。

現在では、健康な毎日を送るための「食の手本」として、大切な役割を果たしています。おうちの人や友達、先生と給食について話をしてみてくださいね。

全国学校給食週間中の献立



お楽しみに♪

津山産いっぱい献立・・・津山産新鮮野菜たっぷりのラーメンに、特産「ピオーネ」のゼリーをつけました。

諫早市の郷土料理・・・昭和56年7月に友好交流都市となった長崎県諫早市の郷土料理です。

なつかしの給食・・・昭和30年代の代表的な給食をイメージしました。現代の子どもたちにも好評です。

津山市の郷土料理・・・勝北地域の郷土料理「黒豆寿司」は、ほんのりピンク色の酢飯が特徴です。



肉文化「つやま」のそずり鍋を、学校給食用にアレンジした人気献立です。