

1月食育だより



令和8年1月発行 第30号
王寺町立学校給食センター

あけましておめでとうございます



冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月に逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。



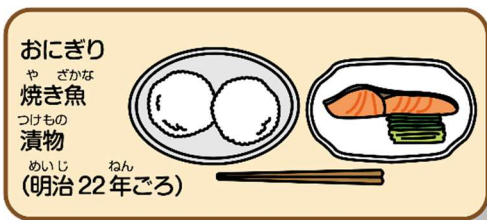
1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ



学校給食の始まり

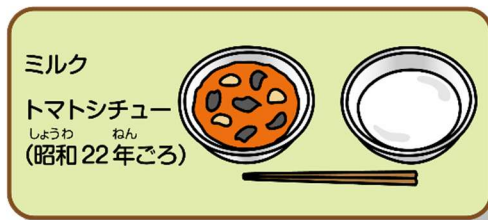
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあリ、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間で「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に



昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実してきました。



結果発表! ~9年生編~



1 塩麴の雪丸からあげ	1 チーズポテト	1 肉じゃが
2 はんぺんチーズフライ	2 チャプチェ	2 カレー
3 ハムカツ	3 カリカリごぼう	3 豚汁

9年生のみなさんに、食べたい給食アンケートを実施しました。各部門1位になったメニューが1月に登場します。くわしくは、献立表を見てくださいね。

給食レシピ

<材料> 4人分(給食の副菜の量)

じゃがいも	120g
チーズ(とろけないもの)	40g
ウィンナー	40g
コーン	40g
パセリ	少々
コンソメスープの量	少々
塩	少々
こしょう	少々
水	適量

チーズポテト

<作り方>

- じゃがいも…一口大 チーズ…1cm角
ウィンナー…1cm幅
- じゃがいもをゆでる。(木べらでつぶせるくらい)
- フライパンにウィンナー、コーンを入れて炒める。
- ③にチーズを加えて溶かし、水を加えて滑らかになるように練る。
- ⑤②のじゃがいもを加えて、木べらでつぶしながら練る。
- 味をみながら、コンソメスープの素、塩、こしょうで味を調える。
- 最後にパセリを加える。