

給食だより 平成28年度 1月号

西能美学校給食共同調理場

あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、新しい年が始まりました。
 今の学年で過ごすのも残りわずかです。「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」というようにこの3か月はいつも以上に時間が過ぎるのが早く感じる時期です。食事をしっかりとって元気に過ごし、一日一日を大切にしていきたいですね。

1月のたべもの

かぶ



春の七草のうち、「すすな」はかぶのことを指します。甘みは大根より強く、葉もやわらかいのでぜひ根も葉もまるごといただきましょう。

ぽんかん



12月頃から収穫が始まり、1月頃から出回ります。外の皮はむきやすく、果汁が多いので香りがよいのが特徴です。

★ひとくちだよりから★ ~12月分~

- 12/1 (木) じゃがいものそぼろに、とてもあたたかくておいしかったです。午後授業もがんばれそうです。【三高中2年】
 - 12/5 (月) 今日も毎日おいしいです。だからいつもいっぱいおかわりして、のこさず食べています。【大古小3年】
 - 12/6 (火) 大根が意外にカレーとあっていておいしかったです。【能美中3-1】
 - 12/12 (月) からあげ最高です！いくらでも食べられそうです。【中町小5年】
 - 12/14 (水) 野菜のパワーで5時間自分からもがんばります。【三高小3年】
 - 12/15 (木) 大豆にあんな意味があったなんて知りませんでした。22日のオリジナルみそ汁が楽しみです。【鹿川小5年】
 - 12/16 (金) かるちゃんさらがおいしかったです。またつくってください。【鹿川小1年】
- 1月も、給食ひとくちだよりの感想を楽しみにしています！

1月24日~30日は全国学校給食週間です！

学校給食はもともと、貧しくお弁当を持ってこれない子供たちのために、おにぎりや焼き魚などの簡単な昼食を提供したのが始まりとされています。その後全国へ広まりましたが、戦争による食料不足で中止されました。戦後、外国からの支援物資で再び学校給食がはじまったのが昭和21（1946）年12月24日のことでした。通常はこの日は冬休みに入るので1か月後の1月24日から1週間を「全国学校給食週間」としました。

昔の給食をふり返ってみよう



明治22年 (1889) 学校給食のはじまり
山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのがはじまり。

昭和21年 (1946) 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) パンとミルクとおかずの給食に
▲マカロニとさけ缶のミルクスープ
▲コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。
▲ふろふき大根のおかず
▲当時使われたミルクポット
▲脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えたもの。苦手な子が多かった。

昭和30年代 (1955~1964) 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー
▲クジラの竜田あげとサラダ
クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。
▲カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。

昭和38年 (1963) ソフトめんが登場！

昭和40年代 (1965~1974) 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える
▲ソフトめんミートソース
ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。
▲あげパン
コッペパンをあげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。
▲ビーナッツあげパン

昭和51年 (1976) 正式にごはん給食がはじまる
ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。
▲ごはん給食の様子