



1月食育だより



1月24日から30日は全国学校給食週間です。学校給食の歴史や、給食に関係する人たち、食べ物の大切さなど、毎日食べている給食について考える機会にしましょう。

豊中市の中学校では、1月24日から29日の4日間を学校給食週間とし、特別メニューが出ます。

学校給食の歴史

山形県の小学校で給食が始まりました。

麺やパンが登場

明治22年(1889年)



おにぎり・焼き魚・漬け物

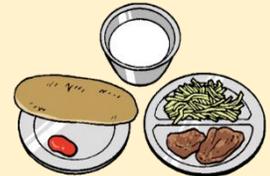
戦後

昭和22年(1947年)



トマトシチュー・ミルク(脱脂粉乳)

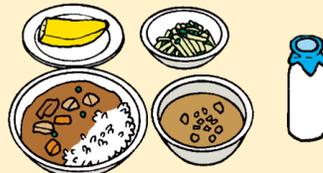
昭和25年(1950年)ごろ



コッペパン・ジャム・ミルク(脱脂粉乳)
くじらのたつたあげ・せん切りキャベツ

豊中市の中学校では、1月24日から29日を学校給食週間とし、特別メニュー(世界の料理)が出ます。

昭和52年(1977年)ごろ



カレーライス・牛乳・塩もみ
果物(バナナ)

昭和40年(1965年)ごろ



ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳
あまずあえ・果物(黄桃)・チーズ

24(金)

「スウェーデン料理」

- ・ポテトと白ネギのスープ
- ・スウェーデン風ミートボール
- ・ブルーベリージャム
- ・チキンサラダ
- ・ベーコンとエリンギのソテー
- ・コッペパン
- ・牛乳

スウェーデンでは、ミートボールにリンゴンベリー(コケモモ)のジャムを添えて食べるそうです!

27(月)

「大阪の郷土料理」

- ・船場汁
- ・揚げたこ焼き
- ・どて焼き
- ・小松菜のたいたん
- ・ご飯
- ・牛乳

今年は大阪で日本国際博覧会(大阪・関西万博)が開催されます!

28(火)

「大阪の郷土料理」

- ・肉吸い(とろろ昆布)
- ・お好み焼き
- ・炒り豆腐
- ・大阪しろなのおひたし
- ・ご飯
- ・牛乳

とろろ昆布は、肉吸いに入れて食べてね!

29(水)

「カナダ料理」

- ・サーモンのチャウダー
- ・豚肉のメープルマリナード
- ・プーティン(粉チーズ)
- ・ブロッコリーのサラダ
- ・コッペパン
- ・牛乳

粉チーズは、プーティンにかけて食べてね!