

1月食育だより



1月24日から30日は

全国学校給食週間

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により子どもの栄養状態がいちじるしく悪化したことからその必要性が叫ばれ、再開された歴史があります。
今の給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。
全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

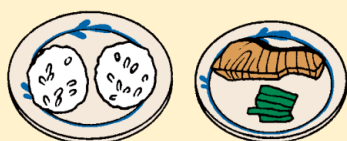
学校給食の歴史

※ 給食は山形県の小学校で始まりました



麺やパンが登場

明治22年(1889年)



おにぎり・焼き魚・漬け物

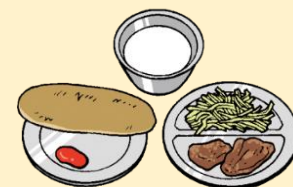
戦後

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

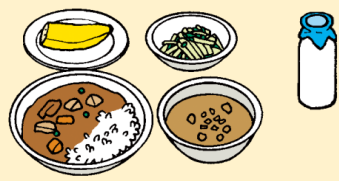


コッペパン・ジャム・ミルク(脱脂粉乳)
くじらのたつたあげ・せん切りキャベツ



豊中市の中学校では、
1月23日から28日を学校給食週間とし、特別メニュー(オリンピックにちなんだ料理)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

23(金)

イタリア料理

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・ポッリート
- ・コトレッタ
- ・アマトリチャーナ
- ・チンゲン菜のサラダ

ポッリートとはイタリア語で「ゆでた」という意味です。肉と野菜を煮込んだシンプルな家庭料理です！

26(月)

長野の郷土料理

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・糸寒天入りすまし汁
- ・にら焼き
- ・野沢菜の油炒め
- ・白菜のあま酢和え
- ・すりおろしりんごゼリー

長野県は昼夜の寒暖差が大きく、昔から糸寒天が作られています。野沢菜の祖先は、なにわの伝統野菜である天王寺かぶらといわれています。

27(火)

北海道の郷土料理

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・石狩汁
- ・ザンギ
- ・ポテトサラダ
- ・とうもろこしのバター炒め

石狩汁は魚の鮭が入ったみそ汁です。ザンギといえはとり肉が有名ですが、北海道ではタコやイカなどもふくめ、味付けしたあげもののことをザンギといいます。

28(水)

イタリア料理

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・ミネストローネ
- ・さわらのトマトソースかけ
- ・キャベツとささみのサラダ
- ・いちごとりんごのジャム
- ・フルーツミックス

ミネストローネはイタリア語で「具だくさん」「ごちゃまぜ」という意味です。イタリアの代表的な家庭料理です。

今年の冬季オリンピックはイタリアが開催地です！過去に日本では、1998年に長野で、1972年に北海道で冬季オリンピックが開催されました。

作成：豊中市立中学校栄養教諭
豊中市教育委員会事務局 学校給食課

TEL/06-6843-9101