



給食だより

家庭数

1月号 さいたま市立新開小学校

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

今月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い子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでした。しかし現在は栄養面だけでなく、望ましい食習慣や正しい食知識を身につけさせるといった「食育」としての重要な役割も担っています。普段何気なく食べている学校給食について改めて考えるよい機会にしましょう。

～知っていますか？学校給食の歴史～

<p>明治22年</p> <p>山形県鶴岡町の小学校で、貧しくてお弁当を持って来られない子どものために、ごはんや野菜を中心とした食事を提供したのが学校給食の始まりです。最初の給食は、おにぎり、鮭、漬物でした。</p>	<p>昭和22年</p> <p>戦後の食糧難にあえぐ日本のために、ユニセフやLARA（アジア救済公認団体）から脱脂粉乳、缶詰、シチューの素などの食料が寄附され、東京、神奈川、千葉で給食が実施されました。</p>	<p>昭和25年頃</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン、ミルク（脱脂粉乳）、おかずの完全給食が始まりました。</p>
<p>昭和40年頃</p> <p>貴重な栄養源だった反面、不評だった脱脂粉乳から牛乳に変わりました。ソフト麺が開発され、人気メニューになりました。</p>	<p>昭和51年</p> <p>お米を使った給食が正式に始まり、カレーライス、炊き込みご飯、ピラフなどが登場し、メニューの幅が広がるようになりました。</p>	<p>現在</p> <p>行事食や郷土料理、地場産物を使用した給食が増え、食に関する指導のための教材という役割を担うようになりました。</p>

1月24日～26日の給食は「おはなし給食」です！

給食週間の最初の3日間（1月24日～26日）の給食は図書室とコラボした「おはなし給食」です。

この3日間の給食には本の内容に関連したメニューが登場します。

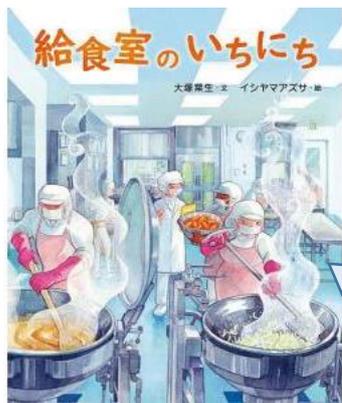
本は図書室にあるので、ぜひ手に取って読んでみてくださいね♪



みなさんにとって身近な魚の「切り身」一体どこの部分を食べているか知っていますか？
給食には「鮭の塩焼き」が出ます。



にんじんが赤いのはなぜ？ごぼうが黒いのは？大根が白いのは…？
楽しい日本民話です。
給食には、にんじんとごぼうを使った「きんぴらごはん」と大根を使った「おろし汁」が出ます。



給食室の中ではどんな風に給食を作っているのかな？
給食室のことが詳しく分かる一冊です。



フミオがカレーライスを食べたら、かりっ。小さな黒い粒が口の中に。この黒い粒の正体は…？
給食には「ポークカレー」が出ます。



こまったさんシリーズのサラダのお話です。給食には手作りのフレンチドレッシングを使った「フレンチサラダ」が出ます。



しっかり者のサリナは友達から「おせっかい」と言われてお悩み中。ピチと一緒にいちごムースを作って元気を取り戻します。
給食には「いちごムース」が出ます。



登場人物は6人の中学1年生。それぞれが悩みやコンプレックスなどを抱えていますが、給食をきっかけにして少しずつ変わっていきます。給食には作中に登場する「黒糖パン」と「ABCスープ」が出ます。

