



今月の担当は
管理栄養士
白石です

厳しい寒さが続きますが、みなさん体調をくずされてはいないでしょうか？
1月24日～30日は「学校給食週間」です。この機会に、子供のころを思い出して、学校給食について考えてみませんか？

子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満傾向など、健康状態について懸念される点が多く見られる今日、学校給食は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために、重要な役割を果たしています。



学校給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で貧困児童を対象に、無料で昼食の供与を行ったのが、学校給食の発祥といわれる。



昭和21年 戦争の食糧不足で中断していた給食が再開される。



昭和27年 小麦粉に対する半額国庫補助が開始され、4月から全国すべての小学校を対象に完全給食が始まる。



昭和29年 学校給食法が制定される。
学校給食栄養所要量の基準が示される。



昭和38年 学校給食に牛乳が本格的に取り入れられる。



昭和51年 米飯給食が開始される。
コッペパンの時代と比べて、メニューの種類が増えてくる。



平成20年 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインが刊行される。

明治22年



【献立】
おにぎり
塩鮭
菜の漬物

昭和27年



【献立】
コッペパン、ジャム
鯨肉の竜田揚げ
せん切りキャベツ
脱脂粉乳

昭和52年



【献立】
カレーライス
スープ
塩もみ
くだもの
牛乳

平成15年



【献立】
米粉パン
鶏肉とガッシュ炒め
ツナとキャベツの冷菜
くだもの
牛乳

みなさんの
好きな給食
入っていますか？

《親世代》
★揚げパン
★カレーライス
★ソフト麺
★炊き込みご飯
★わかめご飯

給食人気メニュー

《現代っ子》
★鶏のから揚げ
★ハンバーグ
★カレーライス
★オムライス
★スパゲティ