

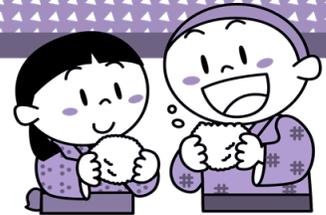
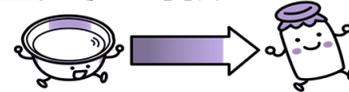
1月

ほっかほっか

あまほがっこうきゅうしょく
天草学校給食センター



学校給食の歴史と献立の
移り変わり



明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

学校給食は、明治22年山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されました。戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、『全国学校給食週間』です。

ありまして
おめでと
ございます

本年も安心・安全・おいしい給食作りを努めていきます。どうぞよろしくお願ひします。

新しい一年そしてまじりの三学期が始まりました。勉強や運動、自分の力をしっかり発揮していくためにも、朝ごはんを食べてからだのスイケをONにするのが大切です。

給食では、かなさんの幸運を願って「おかくじコロッケ」をかぶりします。何かでてくるか、お深所に。

お正月の食文化

お正月は、新しい年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎える年中行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力が授かると考えられていました。

お雑煮

もちの入った汁物で、地域や家庭によって具材も味つけもさまざまです。中部地方を境に、東は四角いもち、西は丸いもちを使う所が多く、あんこ入りのもちを入れる所もあります。



1月24日～30日
全国学校給食週間

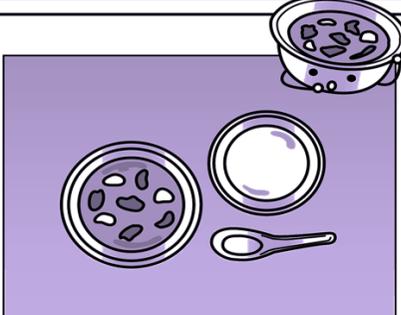
1月の給食週間にあわせて、MYおにぎりの日、昔の給食、天草・熊本の恵みの給食、先生方の思い出の給食を取り入れた献立の実施を予定しています。

昭和22年 (1947年)

給食が再開される

昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA (アジア救済公認団体) より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

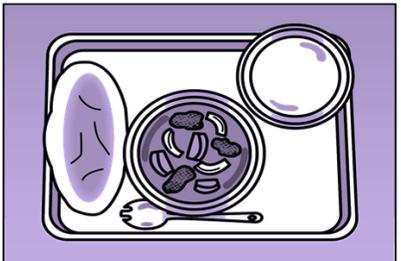


昭和25年 (1950年)

パン・ミルク・おかずの「完全給食」に

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



昭和38年 (1963年)

ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ

ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



昭和51年 (1976年)

米飯給食が正式に始まる

パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

