



# 1月給食だより

令和8年1月  
錦町学校給食センター

いよいよ1年の締めくくりとなる3学期が始まりました。学校給食においても、より一層、衛生面に細心の注意を払い、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。今年もよろしくお願いいたします。



1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

## 日本の学校給食のあゆみ



### 学校給食の始まり



明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりしましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなりました。

おにぎり  
やまがたけ  
焼魚  
つめの  
漬物  
(明治22年ごろ)



五色ごはん  
えいよう  
栄養みそ汁  
(大正12年ごろ)



### 支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にCLARA(アジア救済公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク  
トマトシチュー  
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク  
クジラの竜田揚げ  
せん切りキャベツ  
(昭和25~30年ごろ)



### バラエティー豊かな献立内容に



昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ  
牛乳  
フレンチサラダ  
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス  
牛乳・塩もみ  
ゆで卵  
(昭和51年ごろ)



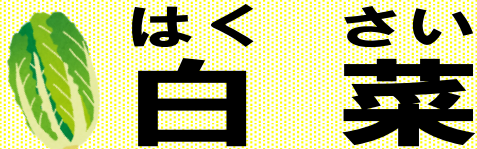
このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を送ることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

ふるさと

# くま 球磨さんだより 1月号



こんげつ ちゅうもくしよくざい  
**今月の注目食材**



令和7年度 錦町学校給食センター

まいつき にちぜんご  
毎月19日前後の

「ふるさとくまさんデー」

しゅん しよくざい しょうかい  
では、旬の食材を紹介します。

◆ 11月～2月が旬の白菜です。寒くなると、白菜は自身が凍らないように糖분을蓄えるようになるため、旬の白菜は甘みが増して一層おいしくなります。

◆ 熊本県では主に黄楽、黄ごころ、秋理想、結福、ほまれの極みなど、各産地の土壌や気候に合った品種を植え付けています。

◆ 白菜にはビタミンCや食物繊維が多く含まれており、体の抵抗力を高めて病気から守ってくれます。ビタミンCは水に溶けやすい性質があるので、鍋やスープなどにして食べるのがおすすめです。また、ずっしりと重みのあるものの方が巻きがしっかりしていておいしいといわれています。手に取ってみて、重たく感じるものを選びましょう。



しゅん ひんしゅ ちが  
★ 旬（品種により違います）

がつ がつ  
**11月～2月**

くまもとけん おも さんち  
★ 熊本県の主な産地は？

あそ くまもとし やまとちょう きくようまち  
**阿蘇、熊本市、山都町、菊陽町**



## 給食レシピ～白菜のクリームシチュー～

（分量 4人分）

鶏肉小間	80g
白菜	200g
たまねぎ	100g
人参	80g
じゃがいも	80g
しめじ	40g
パセリ	2g
シチューのルー	約70g
牛乳	50cc
バター	5g
こしょう	少々



### 作り方

- ① 白菜は2～3cm幅に切り、たまねぎはスライス、人参とじゃがいもは角切りにする。しめじは石づきを取り、パセリはみじん切りにする。
- ② 鍋にバターを入れ、鶏肉、たまねぎ、人参、じゃがいも、しめじを炒める。
- ③ ②にひたひたの水を入れ、あくをとりながら、やわらかくなるまで煮込む。
- ④ 火が通ったら、白菜、ルーを入れて煮込む。
- ⑤ ④に牛乳を入れ、こしょうで味を調え、パセリを入れてできあがり。