

1月給食だより

令和8年1月
学校栄養職員 井出

あけましておめでとうございます。今年もおいしい給食を届けることができるように努力してまいります。
どうぞよろしくお願いいたします。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！！

大矢野中学校では約300人分の給食を作っています。みなさんが毎日食べている給食は、成長に必要な栄養素を補給する以外にも、様々な役割があります。この機会に、給食のことについてもっと知っていきましょう。今回は、給食ができるまでの流れをご紹介します。

❖学校給食ができるまでの流れ❖

①身支度・手洗い



調理場にホコリ等が入らないように、ホコリを取って手洗いをしています。

②食材の下処理



野菜などの食材が届き、それぞれ3回ずつ洗います。

③食材の切り作業



食材は、すべて手で切っています。

④揚げ物・焼き物



揚げ物や焼き物は、大きなフライヤーやスチームコンベクションオーブンを使用します。

⑤和える・調味



サラダなどは、和えたら味見をし、味を整えます。

⑥釜調理



汁物や煮物、炒め物は大きな釜で調理します。

⑦配食



配食する前に必ず中心温度を測り、十分に加熱されているか確認します。

⑧保管



生徒のみなさんが取りに来るまで温度管理に気をつけて保管します。

⑨給食



生徒のみなさんに給食が届き、食べてもらいます。

■なぜ1月24日～30日なの？

明治22年に山形県の小学校で始まった給食。その後、昭和21年に東京、神奈川県、千葉県の小学校で試験的に、海外の支援を受けて行われました。当初は給食が始まった12月24日を学校給食感謝の日としていましたが、冬季休業と重なるため、「学校給食週間」として、1カ月遅らせた1月に1週間設けられました。

■学校給食の目的

以前：戦争中や戦後の食糧難による、子どもたちの栄養不足を改善するため。

現在：偏った栄養摂取、肥満等の健康問題から、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付けるため。（「生きた教材」としての役割を担っています。）

■給食メニューの変化



明治22年
おにぎり、焼き魚、つけもの



大正12年
五色ごはん、栄養みそ汁



昭和27年
コッペパン 鯨肉の竜田揚げ
千切りキャベツ 脱脂粉乳 ジャム



現在
郷土料理、外国の料理、地場産物を活用した献立など様々な工夫がされています。



昭和52年
カレーライス 牛乳 塩もみ
スープ バナナ



昭和39年
揚げパン 脱脂粉乳 おでん

12月の行事食をご紹介します！！

ふるさとくまさんデー～阿蘇～

- ・かみかみ 高菜ご飯
- ・牛乳
- ・だご汁
- ・ごま酢和え



味の旅 万博めぐり～愛知～

- ・小倉トースト
- ・牛乳
- ・五目きしめん
- ・コールスロー

