

# 食育・給食だより



令和7年1月

八代市立第二中学校 食育担当

1月24日～1月31日は全国学校給食記念週間です。



日本の学校給食は、明治22年に始まって以来、各地に広がっていきましたが、戦争の影響などによって中断されました。

戦後、食糧難による児童の栄養状態が悪かったため、学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになりました。

昭和21年6月にアメリカのLARA（Licensed Agencies for Relief in Asia：アジア救済公認団体）から、給食用物資の贈られ、昭和22年1月から学校給食が再開されました。

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校でLARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を学校給食感謝の日と決めました。昭和25年度から、冬休みと重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。

## 昔の学校給食、今の学校給食

### 明治22年の給食



おにぎり、焼き魚 漬物

### 戦争により中断

### 昭和22年ごろ



トマトシチュー 脱脂粉乳

出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター

### 昭和27年ごろ



パン くじらの竜田揚げ・脱脂粉乳・ジャム

### 現在



麦ごはん 牛乳  
南関揚げ丼の具  
レンコンキムチ揚げ

地場産物を使った献立



パン・牛乳 甘夏サラダ  
鶏肉のマヨマスタード焼き  
トマトと卵のスープ

### 鶏のマヨマスタード焼き 4個分

～給食をおうちでつくってみよう！！～



鶏肉もも 60g程度4個  
酒 大さじ2  
食塩 0.4g  
ホワイトペッパー 0.04g  
マヨネーズ 大さじ1  
マイルドマスタード小さじ 1/2

- ① 鶏肉に酒をふりかける。
- ② ①に塩コショウをして、5分程度待つ。
- ③ ②にマヨネーズとマスタードを合わせたものをしっかりからめる。
- ④ フライパンを熱し、鶏肉を焼く。(中まで火を通す)  
\*オーブンやオーブントースター、魚焼き機などでもできるので、焦げに中止して焼きましょう。