

1月 給食だより

令和3年度
甘楽町学校給食センター

給食目標

感謝して食べよう

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に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てしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

1月26日の給食は、
おにぎりをつくります！



明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

冬休みも牛乳を飲みましょう！
料理にも牛乳や乳製品を活用しましょう！



朝ごはんレシピ

12月18日の新聞に「生乳5000トン廃棄恐れ・・・」という記事がありました。酪農家のみなさんが大切に育てた乳牛から搾った宝物のような生乳を捨てるのは悲しいことです。飲める人は、いつもより1杯多く飲む、料理に使うなどしてみましょう。

冬野菜のシチュー

寒い冬には、こくがあるクリーム系のスープが体を温めてくれます。冬に取れる野菜を入れることで、ビタミンがたくさんとれます。



【材料4人分】

- | | | |
|----------------|--------------|-----------------|
| ・鶏もも肉……………80g | ・しょうが……………少々 | 〈A〉バター……………20g |
| ・ベーコン…1枚(20g) | ・パセリ……………少々 | |
| ・じゃがいも………中2個 | ・マッシュルーム…小1缶 | 牛乳……………1と1/3カップ |
| ・にんじん……………1/2本 | ・ブロッコリー………8房 | ・コンソメ ……大さじ1 |
| ・たまねぎ……………大1個 | ・カリフラワー………8房 | ・塩 こしょう……………少々 |
| ・にんにく……………少々 | ・かぶ……………1個 | ・油……………大さじ1弱 |

【作り方】

- 1 鶏肉は一口大、ベーコンは短冊切りにする。
- 2 じゃがいも、にんじんは、大き目のいちよう切り、たまねぎ、かぶはくし切り、にんにく、しょうが、パセリはみじん切りにする。
- 3 ブロッコリーとカリフラワーは小房に切り、茹でて冷ましておく。
- 4 深い鍋に、油を入れ火にかけて、にんにく、しょうがを入れ、鶏肉、ベーコンを炒める。次に、たまねぎ、にんじんを良く炒め、じゃがいもを入れ炒め、水3カップを入れて、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 5 〈A〉の材料でホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れ、バターが溶けたら、小麦粉を入れてよく炒める。温めた牛乳をだまにならないように少しずつ入れ、ソースを作る。
- 6 4の鍋に調味料を入れて味を調えホワイトソースを入れ、良く煮込む。火を止めたなら、パセリを散らす

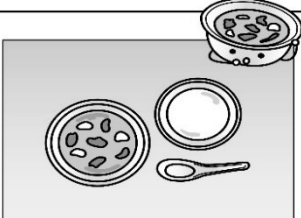
昭和22年
(1947年)

●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」



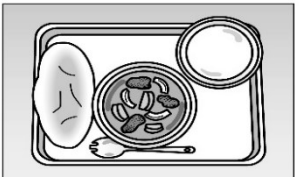
昭和25年
(1950年)

●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す。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



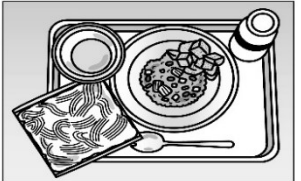
昭和38年
(1963年)

●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」

