



令和2年1月8日(水)  
清瀬市立清瀬第十小学校  
校長 田中一郎  
栄養士 相原亜弥

# 1月給食だよ!



1月は年の初めです。お正月に始まり、七草、鏡開き、小正月など、1年間を健康に暮らせるようにとの願いを込めた行事がたくさん行われます。また、24日から30日までは、「全国学校給食週間」です。学校給食は、もともとは、貧しい子供たちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでした。現在では、役割が大きく変わり、望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。

十小では当時の給食を一例に、24日に「すいとん」、30日に「鯨の竜田揚げ」を実施し、学校給食の歴史を紹介し、あらためて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をしましょう。



## 感謝して食べよう

～1月24～30日は「全国学校給食週間」です～

みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

### ● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

### ● 食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また給食センターから学校まで運んでくれる運転手さん。

### ● お店の人



良い食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれたりします。

### ● 給食をつくる人

献立を考える栄養士、論(学校栄養職員)の先生や、給食をつくる調理員さん。



### ● 準備をする人

給食当番さん



# 学校給食の歴史3 択クイズ

レベル★=かんたん  
レベル★★=ちよつとむずかしい  
レベル★★★=とつてもむずかしい

**Q1** 学校給食は何時代に始まったのでしょうか？

- ① 江戸時代 ② 明治時代 ③ 大正時代

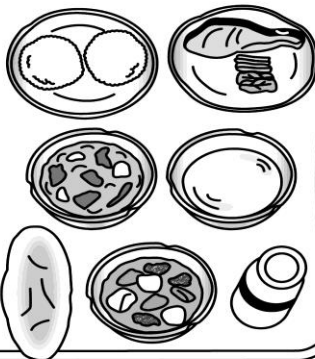
レベル★



レベル★★

**Q2** 戦争が終わり、中止されていた給食が昭和21年に再開されましたが、当時の給食の絵は次のうちどれでしょう？

- ① おにぎり、魚、漬物  
② トマトシチュー、脱脂粉乳  
③ コッペパン、カレーシチュー、牛乳



**Q3**

昭和30年代には、クジラの肉を使った給食が作られました。それはなぜでしょう？

- ① おいしかったから  
② 作りやすかったから  
③ 安かったから

レベル★★



レベル★

**Q4** 時間がたってもおいしく食べられるように給食で開発されたパンは？

- ① あげパン ② あんパン  
③ メロンパン



**Q5**

昭和51年に、正式にごはん給食が始まりましたが、週5日のうち1回以下でした。現在では、何回(全国平均)ごはんが出されているでしょう？

- ① 2回以下  
② 約3回  
③ 4回以上

レベル★★★

こたえ Q1=② [明治22年に山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の小学校で始まったとされる] Q2=② [支援物資が使われた給食、①は明治22年の給食、③は牛乳が出されるようになった昭和40年代の給食] Q3=③ [クジラ肉は、牛肉や豚肉よりも安く、手に入りやすい食材だった] Q4=① [昭和27年、東京都大田区の調理員さんが開発したとされる] Q5=② [週3.4回(平成28年度学校給食実施状況等調査)]

## 《きな粉豆》

材料<4人分>

- 大豆(乾) 40g  
でんぷん 大さじ1  
揚げ油 適量  
砂糖 大さじ1と1/2  
水 小さじ1  
きな粉 大さじ2  
砂糖 小さじ1/2

☆大豆は茹でると、2.5倍の量になります。ゆで大豆を使う場合は1人25gです。

## 給食レシピ紹介

<作り方>

- ①大豆は固めにゆでておく。  
②ゆで大豆にでんぷんをつけカリッと揚げる。  
160℃で7~8分  
③砂糖と水を混ぜ加熱し砂糖みつを作り、揚げた大豆にからめる。  
④きな粉に砂糖を混ぜ、③の大豆にまぶす。