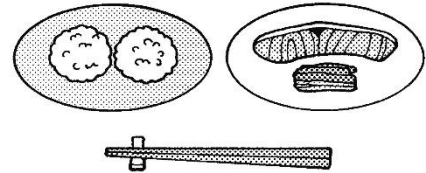




1月24日～30日は全国学校給食週間です

学校給食は、明治22(1889)年に山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。現在では、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化しています。こうした中、学校給食は、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つけるために重要な役割を果たしています。



* 今年の学校給食週間では、時代別の給食を出します！

26日 明治22年

山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で提供されたメニューを再現します。
この給食は日本で初めて提供された給食で、給食の起源とされています。
給食では、「**塩にぎり**」、「**野菜汁**」、「**鮭の塩焼き**」、「**青菜の即席漬け**」を出します。

27日 昭和20年

当時、外国からの支援物資だったパンを使った洋食のメニューが出ていました。
低カロリーで高たんぱくなクジラ肉を使ったクジラの揚げ物が人気だったそうです。また、この頃は牛乳ではなく、牛乳から乳脂肪分を取り除いた「脱脂粉乳(スキムミルク)」が提供されていました。
給食では、「**コッペパン**」と「**いちごジャム**」、「**クジラ揚げ**」を出します。

28日 昭和後期

今となってはミートソースはスパゲッティと一緒に食べるのが主流ですが、昭和後期は「ソフト麺」と言われる、個包装になったうどんのような太い麺と一緒に食べていました。また、脱脂粉乳が牛乳に切り替わり、給食の洋食化が進んでいました。
給食では、「**スパゲッティミートソース**」を出します。

29日 現代・米飯推進

「日本型食生活」の継承と食育を目的として、「週3回以上」の米飯給食が勧められるようになりました。また、国際色が豊かになるとともに、食育を意識した郷土料理や行事食なども提供されるようになりました。
給食では、「**ごはん**」と「**ぶりの照り焼き**」を出します。

30日 東京都清瀬市

清瀬市では、季節ごとに様々な旬の野菜や果物が生産され、学校給食でも多くの地場産物を使用しています。
給食では、清瀬市産のほうれん草をたっぷり使った「**清瀬のほうれん草カレーライス**」を出します。新鮮で美味しい清瀬の野菜をよく味わって食べましょう！