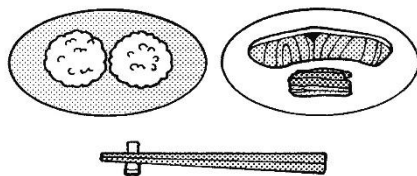


まだまだ寒い日が続きますが、早寝・早起き・朝ごはんで体調をととのえ、毎日元気に過ごしましょう。本年も安全で美味しい給食づくりに努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

1月24日～30日は全国学校給食週間です

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。



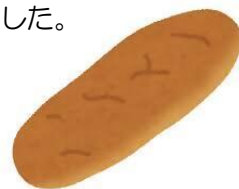
* 今年の学校給食週間では、昔～現代の給食を出します！

24日 昔給食:明治22年

明治22年(1889年)に山形県の小学校で提供された昼食が、学校給食の始まりと言われています。献立は、「おにぎり・焼き魚・漬物」だったそうです。当時の給食を再現して、**おにぎり・鮭の塩焼き・キャベツの即席漬け**を出します。

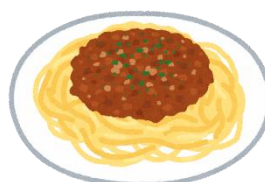
25日 昔給食:昭和20年代

鶏肉や豚肉が高かったため、たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富な「クジラ」は、貴重な栄養源としてよく給食に出ていたそうです。また、この頃から「コッペパン」が登場するようになりました。当時の給食を再現して、**コッペパン・クジラの竜田揚げ**を出します。



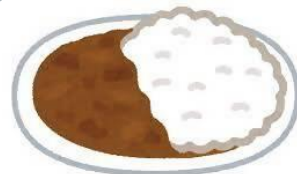
26日 昔給食:昭和40年代

ミルクが脱脂粉乳から牛乳に切り替わり、ソフト麺などの麺料理も多くなってきました。給食では、**スパゲティミートソース**を出します。



29日 昔給食:昭和50年代

この頃から“米飯給食”が正式に導入されました。給食では、子供たちに人気のカレーに旬の野菜を盛り込んだ**冬野菜カレーライス**を出します。



30日 現代の給食

現代の給食では、ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、様々な国の料理も取り入れています。そして、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、様々なことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。

給食では、清瀬を含む武蔵野の郷土料理である**糧うどん**と、清瀬市産のにんじんを使った手作りの**にんじんケーキ**を出します。

