

1月給食だより

令和8年1月号

清瀬市立清瀬第四中学校

あけましておめでとうございます 年

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。

昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年うま年!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わってうま味
を感じよう!

出典：学校給食 12月号

1月20日(火) きよせ産給食 登場!



清瀬産の人参をパウダーにして混ぜ込んだ清瀬オリジナル「ニンニンパン」®、清瀬市産の人参、大根、白菜、ほうれん草が入った「きよせシチュー」、清瀬市役所屋上で作られている「きよはち」をドレッシングに使用した「きよはちサラダ」を提供します!

清瀬の豊富な地場産物をぜひ味わってください♪



清瀬産ハニードレッシング

6~7人分

作り方

- ・サラダ油・・・小さじ2
 - ・塩・・・小さじ1/2
 - ・酢・・・大さじ1
 - ・はちみつ・・・大さじ1
 - ・からし粉・・・少々
- (納豆についているからしでも代用可)

- ① 酢に塩、はちみつ、からしを入れてかき混ぜ、よく溶かす。
- ② ①にサラダ油を少しずついれながらよくかき混ぜる。

★ポテトチップスをトッピングしたサラダによく合います!



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり

明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

おにぎり
焼き魚
漬物
(明治22年ごろ)

五色ごはん
栄養みそ汁
(大正12年ごろ)



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク
トマトシチュー
(昭和22年ごろ)

コッパン・ミルク
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25~30年ごろ)



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

ミートスパゲッティ
牛乳
フレンチサラダ
(昭和40~50年ごろ)

カレーライス
牛乳・塩もみ
ゆで卵
(昭和51年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。