

給食だより

平成23年 さいたま市立春里中学校
1月 校長 桑原 昇
栄養士 杉山 由美

明けましておめでとうございます。新しい年があげ、1年の締めくくりである3学期が始まりました。早寝早起きを心がけ生活リズムを整えて、充実した学校生活をおくりたいものですね。

1月24日～30日は全国学校給食週間で

学校給食は、明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持っていくことのできない子供たちにおにぎりや漬物を用意したのが始まりです。第2次世界大戦で中断されましたが、戦後また始まり、ユニセフからのパンと脱脂粉乳の給食で栄養不足の子供たちを救ったのです。これを記念して設けられたのが学校給食週間です。

当手を振り返り食べ物に感謝したり、食生活を見直したりする1週間です。春里中学校では、昔よく給食で使われていた今では貴重な鯨を使った献立や、埼玉県郷土料理、2年生が校外学習で行く館岩の郷土料理などが登場します。また、期間中は給食の歴史やクイズを昇降口に掲示しますので楽しみにしてください。



明治22年
おにぎり、塩鮭、菜の漬物

当時、お坊さんが集めてくれたお米でおにぎりをつくっていたそうです。



昭和17年
すいとんのみそ汁

戦争が始まり食糧不足だった当時の給食。春里中でも24日に登場します。



昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)、
トマトシチュー

戦争が終わっても食糧不足が続いていましたが、食べ物は近代化、西洋化が進みました。



昭和27年
コッペパン、ミルク
(脱脂粉乳)、鯨肉の竜田揚げ、
せんキャベツ、ジャム

支給された小麦粉や脱脂粉乳のほか、鯨肉も昔は貴重な栄養源として給食によく出ていました。春里中でも24日に登場します。



昭和39年
揚げパン、
ミルク(脱脂粉乳)
おでん

昔のパンはボソボソしていて今のもののようにおいしくなかったため、おいしくする工夫として【揚げパン】が考え出されました。給食から生まれた最大のヒット商品といってもいいでしょう。春里中でも25日に2種類の味で登場します。



昭和60～平成14年
(旧大宮市内 中学校)
白飯、牛乳、ポークカレー、
サラダ

以前の春里中の給食は給食センターから配送されるお弁当箱にはいった給食でした。(その前は各自弁当持参)学校に給食室ができたのは今から5年前です。