

給食だより

1月27日～1月31日は、北浦和小学校の給食週間です

栄養バランスがととのい、豊富な食材を使いいろいろな献立で、おいしい給食が食べられるようになるには、さまざまな歴史がありました。そのことを知って、給食の大切さをもう一度考えてみましょう。

給食の歴史

明治22年

山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持って来ることのできない子どもたちのために、おにぎりや塩づけ、漬物などの昼食をだしたことがはじまりとされています。

昭和16年から20年

第二次世界大戦がおきて食べ物がなくなると、学校給食を続けることが難しくなり、中止となりました。

昭和21年

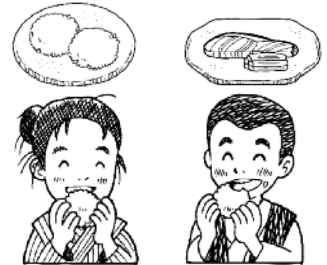
12月24日、試験的に東京・神奈川・千葉で戦後はじめての給食が作られました。この数年後、この日を記念して(12月24日では冬休みに入ってしまうため)1月24日から1週間を「全国学校給食週間」とされました。

昭和22年

食糧難の時代、全国の児童約300万人に、アメリカの民間団体の援助によりミルク給食などの学校給食が実施されました。

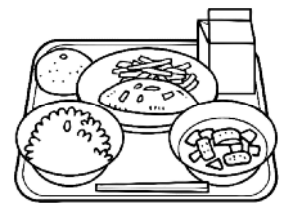
昭和27年

4月、完全給食が全国すべての小学校を対象に実施されるようになりました。



現在

地元でとれた食材を使った給食や、セレクト給食、郷土料理・世界の料理給食、など色々な献立が登場しています。



安全でおいしい給食のために ～「検食」をしています～



給食は毎日、校長先生などの責任者が、児童の摂食30分前に検食をしています。

- ①異物の混入はないか。②加熱・冷却処理が適切に行われているか。③食品の異味、異臭、その他の異常はないか。④一食分として、それぞれの食品の量が適当である。⑤味付けや香り、色彩、形態が適切であるかについてチェックをし、記録を保存し、安全でおいしい給食に努めています。

「料理紹介」	コーンスープ ～4人分～		＜作り方＞
	＜材料＞		
ホールコーン	60g	油	2g
クリームコーン	80g	清酒	2g
にんじん(千切り)	30g	食塩	3g
たまねぎ(スライス)	80g	こしょう	少々
とり肉(小間)	20g	水	500cc
鶏卵	60g	水	8cc
		でんぷん	4g
		チキン顆粒だし	少々
			① 油を熱し、とり肉・にんじん・たまねぎを炒め、水を入れて煮る。
			② やわらかくなったら、ホールコーン・クリームコーン・調味料を入れて味を整える。
			③ 水でといたでんぷんを入れ、溶いた鶏卵を少しずつ流し入れる。
			※顆粒だしをチキンから中華に、チンゲンサイを加え、最後にごま油を少し入れると中華風になります。