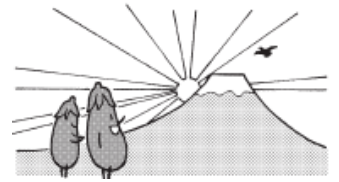




平成31年 1月  
さいたま市立指扇小学校

新年明けましておめでとうございます。今年も、みなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食をつくっていただけるよう、努力してまいります。

さて、1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会にしましょう。



## 学校給食の歴史

<b>明治22年</b>	<b>学校給食のはじまり</b>	
<b>昭和16年 ~22年</b>	<b>戦争で学校給食の危機</b>	
<b>昭和21年</b>	<b>戦後初の学校給食開始</b>	
<b>昭和25年</b>	<b>完全給食のはじまり</b>	
<b>昭和29年</b>	<b>学校給食に関する法律の制定</b>	
<b>昭和40年</b>	<b>ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ</b>	
<b>昭和51年</b>	<b>米中心の献立に</b>	
<b>現在</b>	<b>世界に誇れる学校給食</b>	

山形県の忠愛（ちゅうあい）小学校で経済的に恵まれない児童に、おにぎりや塩ざけ、菜の漬物を昼食として出したことがはじまりと言われています。

戦争で学校給食を続けることが難しくなりました。学童疎開により、ついに中止になりました。

12月24日、試験的に、東京都、神奈川県、千葉県で戦後初めての学校給食がつくられ、記念すべき日となりました。冬休みの関係で、その一か月後の1月24日から一週間は学校給食週間とされました。

アメリカ合衆国から小麦粉が送られ、パン、ミルク（脱脂粉乳）、おかずの完全給食が行われました。

学校給食は、子どもたちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、国の法律として「学校給食法」が制定されました。

学校給食用飲料として、ミルク（脱脂粉乳）から牛乳への切り替えがはじまりました。

米を使った学校給食が正式にはじまりました。

地元でとれた食材を使った特色のある給食や、郷土給食、バイキング給食、世界の料理給食などの献立の種類も増え、豊かで恵まれた学校給食が行われています。

○指扇小学校の給食週間（1月22日～25日）は、さいたま市の友好姉妹都市の献立を取り入れます。

<p>22日（火）カナダの献立 「メイプルシロップ、サーモンチャウダー」 メイプルシロップとサーモン（さけ）は、カナダの特産物です。</p>	<p>23日（水）メキシコの献立 「アロス・ロホ、かぼちゃのからあげ」 赤いごはんという意味です。また、かぼちゃはメキシコが原産の野菜です。</p>
<p>24日（木）中国の献立 「四川風マーボー豆腐」 スパイスの山椒（さんしょ）が入った、いつものマーボー豆腐より本格的な味付けです。</p>	<p>25日（金）群馬県の献立 「こしね汁」 特産物の「こんにゃく」「しいたけ」「ねぎ」が入った汁物です。</p>

給食レシピ紹介「**おかか和え**」（15日の献立）

<材料> 4人分

- ・キャベツ…150g
- ・さとう…小さじ1
- ・きゅうり…50g
- ・みりん…小さじ1
- ・しょうゆ…小さじ2
- ・かつおぶし…5g

<作り方>

- ①野菜はゆでて冷まし、水気をきる。
- ②調味料は合わせて、さっと煮たてて冷まし、たれを作る。
- ③①②、かつおぶしを和える。

お知らせ

給食費の  
引き落とし日は  
1/15(火)  
4110円です。  
(1月分)