

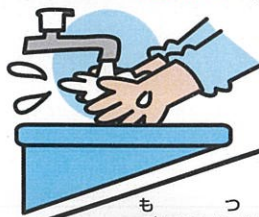


# 1月 食育だより



新年をむかえ、気持ちも新たに3学期が始まりました。今のクラスのお友達、担任の先生と給食を食べるのも、のこりわずかですね。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、一人ひとりが給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか？ さあ～てあなたは、いくつの達人になれるかな。

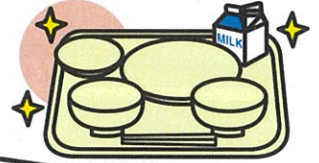
てあら たつ じん  
**手洗い達人**



ことし 今年はたつ年!  
給食の「たつ人」  
を目標そう



さら たつ じん  
**お皿ピカピカ達人**



も っ たつ じん  
**盛り付け達人**



しせい たつ じん  
**よい姿勢達人**



づか たつ じん  
**はし使い達人**



あとかた づ たつ じん  
**後片付け達人**



1月24日～30日は  
全国学校給食週間です

## 学校給食について知ろう!

日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが始まりとされています。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。戦後(昭和22年頃)に、子ども達の栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から送られてきた物資を使い、給食が再開されました。

<p>明治 22年ごろ</p> <p>おにぎり 塩ガケ 漬物</p>	<p>大正 12年ごろ</p> <p>五色ごはん 栄養みそ汁</p>	<p>昭和 17年ごろ</p> <p>すいとんのみそ汁</p>	<p>昭和 22年ごろ</p> <p>ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー</p>	<p>昭和 27年ごろ</p> <p>コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム</p>
<p>昭和 40年ごろ</p> <p>ソフトめん ミートソース 牛乳 フライポテト 黄桃</p>	<p>昭和 51年ごろ</p> <p>カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵</p>	<p>昭和30年代後半には、脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフト麺など、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは、1976(昭和51)年のことです。</p>		

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。



時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。