

1月 給食だより



藤岡市学校給食センター

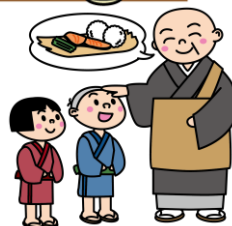
令和7年 1月 1日

明けましておめでとうございます。新しい年を迎え、気持ちもあらたに3学期のスタートです。今年も児童生徒のみなさんが毎日元気に過ごせるよう、おいしく安全な給食を作ります。まだまだ気温の低い日が続きますが、体調に気をつけ、充実した学校生活を送りましょう。

今月の給食目標 『 感謝の心をもって食べよう 』



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



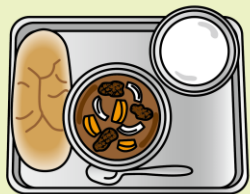
給食用物資贈呈式

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカの LARA (アジア救援公認団体) から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年1月に給食が再開しました。



トマトシチュー・ミルク

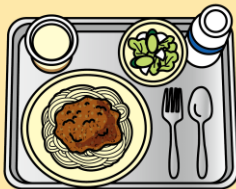
昭和 25 年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 40 年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

学校給食は、子どもたちの健康を願い様々な方に支えられています。現在では、栄養補給のためのものから、食育の教材としての意味も込められたものへと変化してきました。命ある食材と食を支える人に感謝の気持ちをもって、いただきましょう。

ありがとう



1月の給食の紹介

図書コラボ献立

「ちいさなはくさい」<どうなおこ作>
(A 献立: 21日 B 献立: 16日)

小さな白菜が収穫されず畑で冬を越し、ついに春を迎えるという、心温まるお話です。

味めぐり ～タイ～

(A 献立: 27日 B 献立: 29日)

タイ料理のガパオライスの献立です。春雨もよく使われる食材なので、春雨スープを組み合わせました。

学校給食週間 ～昔の給食～

(A・B 献立: 24日)

給食が始まったころの、ごはん、焼き魚、漬物の献立に、群馬県の郷土料理のすいとんを組み合わせました献立です。

味めぐり ～フランス～

(A 献立: 28日 B 献立: 30日)

フランス家庭料理の鶏肉のハーブ焼き、キャロットラペの献立です。キャロットラペは千切りにした人参を甘酸っぱいドレッシングで和えたサラダです。



世界の料理