



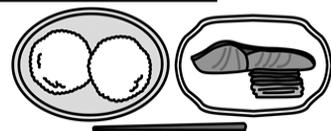
学校給食の歴史をふりかえってみよう



1月24日から30日は、全国学校給食週間です。学校給食の始まりは、おなかをすかせた子ども達のために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

学校給食の始まり

明治 22 年ごろ

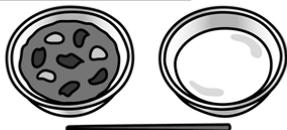


おにぎり 塩ザケ 漬物

日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡市にある大督寺^{だいとくじ}というお寺に建てられた「忠愛^{ちゅうあい}小学校」で始まったとされています。お坊さんが家々を回ってお経をとねえ、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子ども達に食事を用意しました。その後、学校給食は、子ども達の栄養を改善するための方法として国から奨励^{しょうれい}され各地へ広まっていきましたが、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。

支援物資による学校給食の再開

昭和 22 年ごろ



ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー

戦争が終わり、子ども達の栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年にアメリカのララ(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年の1月から学校給食が再開しました。1950(昭和25)年には、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

学校給食は教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子ども達の食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和 51 年ごろ

カレーライス
牛乳
塩もみ
ゆで卵



現在の学校給食は、旬の食材や地場産品が豊富で栄養バランスがよく、食に関する知識を学ぶ教材となっています。



名取の地場産品「せり」をご提供いただきます

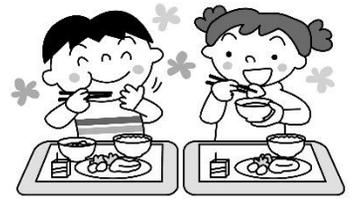


今月の給食では、名取市の上余田・下余田芹出荷組合より、せりをご提供いただくことになりました。せりは、独特の香りがあり「仙台せり」として有名です。また、葉っぱから根っこまで丸ごと食べられる「せり鍋」の材料としても親しまれています。小学校は1月10日(水)、中学校は1月11日(木)に「名取産せり入り白玉団子汁」として登場します。新鮮な名取のせりを味わってくださいね。

給食の人気メニューを発表します！

～ 小学校11校のリクエストを集計しました ～

リクエスト献立は、給食や日々の食事に興味関心をもち、バランスのとれた食事の大切さを理解するために実施しています。給食週間のある1月は、「リクエスト献立スペシャル」をテーマに、小学校のみなさんからいただいたリクエストメニューを提供します。楽しみにしててくださいね。



<主菜部門>

	ハンバーグ 豚肉の生姜焼き	【不二が丘小：味が好き】 【増田西小：ご飯に合う】
	鶏肉のレモンソースがけ	【閑上小中(小)：鶏肉とレモンの味がおいしいから】
	鶏肉のハーブ焼き さばのみそ煮	【館腰小：鶏肉とハーブの相性がいいから】 【下増田小：みそとさばが合うし、人気もある】

<副菜部門>

	きのこのガーリックソテー	【愛島小：きのこは健康にいいし、食べると元気になるから】
	肉じゃが きゅうりの梅和え	【不二が丘小：肉とじゃがいもが合っていて、おいしい】 【閑上小中(小)：梅ときゅうりの味が合っていて、おいしいから】
	海そうサラダ	【高館小：海そうの食感がコリコリして栄養がある】

<汁もの部門>

	豚汁	【相互台小：いろいろな具材が入っていて、とてもおいしいから】
	コーンポタージュ	【ゆりが丘小：みんなが好きで、パンにつけて食べる人もいる。おいしい】
	カレー	【増田小：ご飯をおかわりしたくなるから】

<めん部門>

	みそラーメン	【那智が丘小：メンマや具材がたっぷりだから】
	カレーうどん ナトリタン	【高館小：うどんのもちもち感とカレー味の相性が抜群】 【下増田小：名取の伝統メニューだから】
	焼きそば	【館腰小：栄養があっておいしいから】

みなさんの好きなメニューは入っていましたか？

この他にも、たくさんのメニューのリクエストをいただきました。ありがとうございました！