



いただきスマイル

名取市学校給食センター
「いただきスマイルかん」
令和7年 1月発行
給食だより

新年あけましておめでとうございます。
今年度も、残すところあと3か月となりました。
引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、
魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。
本年もよろしくお願い致します。



1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です！

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：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「私立忠愛^{ちゅうあい}小学校」で提供されたのが始まりとされています。お坊さんが家々を回ってお経をとなえ、いただいたお米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子供たちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子供たちの栄養状態を改善するための方法として国から奨励され各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

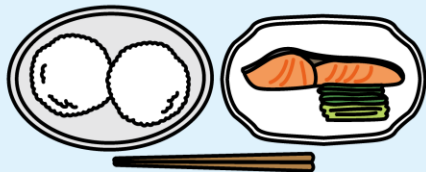
支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思ひます。

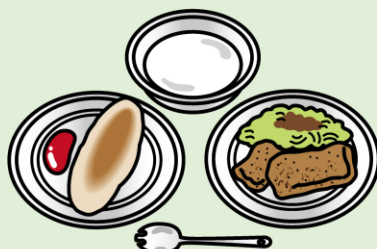
学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年



私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

戦後(昭和20～30年代)



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在

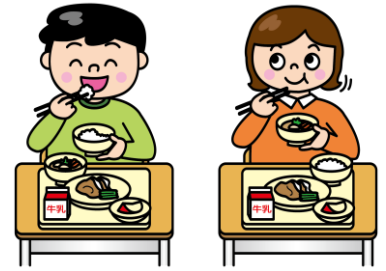


地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

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 ～

全国学校給食週間のある 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。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。楽しみにしててくださいね。



< 主菜部門 >

	豚肉の生姜焼き 【増田西小：お肉が柔らかくておいしいから】
	ハンバーグ 【下増田小：人気メニューでおいしいから】
	鶏肉のレモンソースがけ 【 関上小中(小)：レモンソースがさっぱりしていておいしいから】

< 副菜部門 >

	きのこのガーリックソテー 【館腰小：きのこを嫌いな人も食べられるから】
	肉じゃが 【不二が丘小：野菜がごろごろしていて食べ応えがあるから】
	きゅうりの梅和え 【高館小：きゅうりと梅の相性が良く、さっぱりしていておいしいから】

< 汁もの部門 >

	豚汁 【愛島小：いろいろな具材が入っていて、栄養があるし、おいしいから】
	春雨スープ 【那智が丘小：はるさめがおいしい】
	カレー 【増田小：おいしくて、栄養があるから】

< めん部門 >

	ラーメン 【増田西小：学校でぜひ食べたいから】
	カレーうどん 【相互台小：もちもちでおいしいし、めったにたべられないから カレーがとろとろになっておいしい】
	スパゲッティ 【ゆりが丘小：みんな好きで、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！