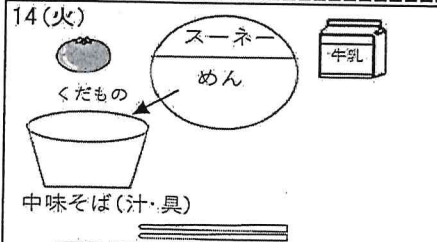


## 『学校給食週間』に「給食委員会考案献立」が!

給食だよりでもお知らせしていますが、今年度の『学校給食週間』は『給食委員会考案献立』なる取り組みを行います。献立を考えてもらったのが11月の始めくらい。そこから栄養士が熟考を重ねて決まった「8献立」が登場します。みんなで『学校給食週間』を盛り上げていきましょう!

### ◆実施される「給食委員会考案8献立」の紹介◆

14(火)



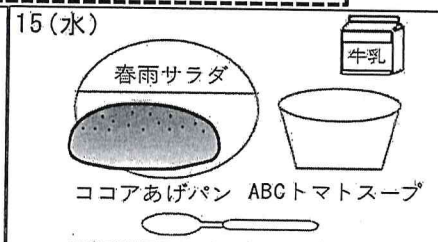
屋部小給食委員考案献立①

みんな大好き「中味そば」と「沖繩そば」が合っちゃった!!

おいしいにきまってる!!

「中味ラーメン」はボツに落ちた...

15(水)



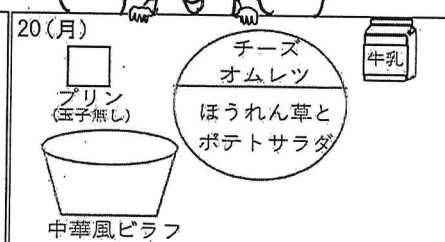
大宮小給食委員考案献立①

みんな大好き「あげパン」の「ココア」味!!

「春雨サラダ」が大好きな「メニエ」がいっぱい!!

「あげパン」考案する人みかたは「メニエ」

20(月)

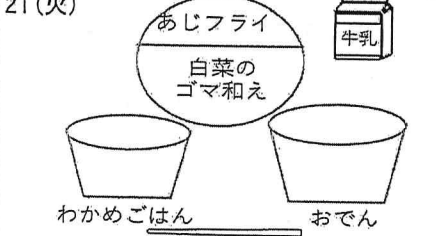


屋部小給食委員考案献立②

みんなが盛り上がるようかみ「メニエ」を組み合わせてみました!!

プリンはお店のアイディアです!!

21(火)



大宮小給食委員考案献立②

みんなが「食や」める

大根人参コンソメと油あげ!!

「あじフライ」は選んでいないけど...

「アレルギ」が少ない食材を使いました

22(水)



大宮小給食委員考案献立③

「焼きそば」は「炭水化物」!!

「もちろん」栄養バリエーションは「炭水化物」!!

「炭水化物」を「もちろん」考えてもらっています!!

28(火)



屋部小給食委員考案献立③

2人からあかった「和食」献立も「なんの相談もなかった」!!

「別」にいい人だけ「ひそひそ」...

30(木)



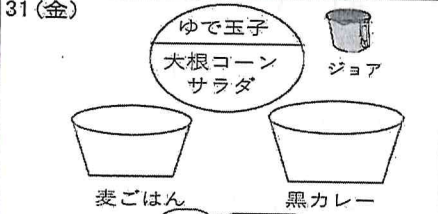
屋部小給食委員考案献立④

「マーボー」も「ラーメン」も「ラーメン」!!

「マーボー」も「ラーメン」も「ラーメン」!!

「マーボー」も「ラーメン」も「ラーメン」!!

31(金)



大宮小給食委員考案献立④

「黒カレー」は「レ스토랑」で出るような濃厚厚みがある!!

「黒カレー」は「レ스토랑」で出るような濃厚厚みがある!!

「黒カレー」は「レ스토랑」で出るような濃厚厚みがある!!

給食委員の面々

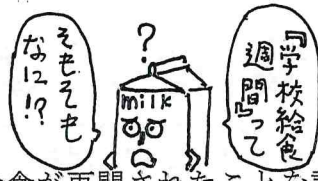


栄養士さんがいろいろ手を加えて

「本当にありがとう」!!

「本当にありがとう」!!

「本当にありがとう」!!



# 『学校給食週間』について

『学校給食週間』は、戦争で中断した学校給食が再開されたことを記念してできたものです。「学校給食についての理解を深め、給食がさらに盛り上がるような取り組みをすること」が期待されています。

## ◆『学校給食の歴史』と『給食献立の移り変わり』◆

**明治22年 (1889年)**  
山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持てられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。  
[おにぎり、焼き魚、漬物]

**大正12年 (1923年)**  
9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、学校給食の価値が広く認められるようになる。  
[五色ごはん、栄養みそ汁]

**昭和17年 (1942年)**  
昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。昭和19年に6大都市の小学生に特別配給物資による学校給食が実施される。  
[すいとんのみそ汁]

山形県から日本全国へ!!  
学校給食は、よい取り組みとして、日本全国に広まっていきます。

日本中で食料が不足し、当時の6年生は、今の4年生の体のおおきさしかなかったです。みんなお腹をすかせていました。

日本中から支援は5年間も続きました。

**昭和40年 (1965年)**  
昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39~43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。  
[ソフトめんミートソース、牛乳、フレンチサラダ]

**昭和25年 (1950年)**  
アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。  
[コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、カレーシチュー]

**昭和22年 (1947年)**  
昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支援物資による学校給食が全国で開始される。  
[ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー]

学校給食週間として、このことが決まりました。

昭和25年に、40億円分にもなりました。

この支援物資は「パン・ミルク・おかず」と呼ばれています。

世界中からの支援は5年間も続きました。

ちなみに沖縄県では...

**昭和51年 (1976年)**  
白米(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る釜で飯を炊く施設が多かった。  
[カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵]

現在、ほとんどの学校で「パン屋」がご飯を作っています。

「完全給食」とは、主食(米やパンや麺)、ミルク、おかずがある給食のこと。

豊見城市上田小学校、第一号は1962年7月、沖縄県の「完全給食」第一号は1962年7月、名護市東江小学校で、行なわれました。

●現在の学校給食は...

「栄養バランスが整えられた食事をみんなで一緒に食べる」ということを通して、食に関する正しい知識や、望ましい食習慣を身に付けること、社会性や感謝の心を育むこと、など様々な事を学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。

学校給食は大切な教育活動の一つです!!

先生、栄養士、子どもたち、みんなが協力して、学校給食を盛り上げていこう!!

「完全給食」とは、主食(米やパンや麺)、ミルク、おかずがある給食のこと。

豊見城市上田小学校、第一号は1962年7月、沖縄県の「完全給食」第一号は1962年7月、名護市東江小学校で、行なわれました。

「完全給食」とは、主食(米やパンや麺)、ミルク、おかずがある給食のこと。