



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。まだまだ寒い日が続きますので、バランスのとれた食事を心がけ、寒さを乗り越えましょう。

今年も給食室では、おいしく安全な学校給食を提供できるように取り組みます。本年もよろしくお願ひします。



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

明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。初めのころはパンに簡単なおかずがつくだけのものが中心でしたが、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

1月30日（金）の給食では、

昭和30年代の給食を再現したメニューを予定しています！

おにぎり

焼き魚

漬物

（明治22年ごろ）



五色ごはん

栄養みそ汁

（大正12年ごろ）

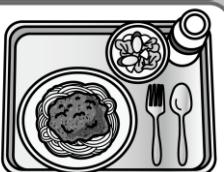


ミートスパゲッティ

牛乳

フレンチサラダ

（昭和40～50年ごろ）

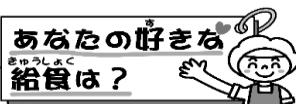


カレーライス

牛乳・塩もみ

ゆで卵

（昭和51年ごろ）



給食人気メニュー結果発表!!

人気投票数総合TOP5

- 1位 あげパン
- 2位 カレーライス
- 3位 ジャンボぎょうざ
- 4位 ラーメン
- 5位 鶏のからあげ

給食室への応援メッセージありがとうございました！

投票結果は、献立作成の参考にさせていただきます。

リクエストが多かったメニューは2月・3月の献立に登場します。

そのほか投票の多かったメニュー（一部）

【ごはん・カレー・丂】

キムチチャーハン タコライス キーマカレー ちらし寿司 わかめごはん

【パン】

ビスキー・パン ピザトースト ガーリックトースト ジャムサンド

【めん】

焼きそば きつねうどん ちゃんぽん スパゲッティ ミートソース

【焼き物・煮物】

鶏の照り焼き ヤンニョムチキン グラタン さばのみそ煮 おでん ハンバーグ 魚のバジル焼き タンドリーチキン

【揚げ物】

コロッケ ちくわの磯辺揚げ フライドチキン イカフライ 魚の南蛮漬け

【和え物・サラダ】

春雨サラダ パリパリサラダ ツナサラダ かぶの和え物 即席漬け

【汁・スープ】

ほうとう汁 春雨スープ ポトフ アルファベットスープ シチュー

【その他】

サーターアンダギー 白玉だんご コーヒーゼリー フルーツポンチ