



1月給食たより



やまとっくとこころちゃん

東大和市学校給食センター

年が明け、新しい一年が始まるとともに、学校では一年の締めくくりとなる3学期が始まりました。朝の冷え込みが厳しく起きるのがつらい季節ですが、規則正しい生活を心がけ、体調管理に努めましょう。給食センターにおいても、安全で美味しい給食を提供できるよう努めてまいります。



学校給食の歴史と献立の移り変わり

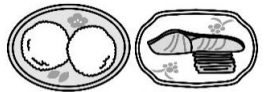
日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支那物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

昭和22年(1947年) ●給食が再開される
昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。
★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

昭和25年(1950年) ●パン・ミルク・おかずの「完全給食」に
アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。
★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

昭和38年(1963年) ●ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ
ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。
★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」

昭和51年(1976年) ●米飯給食が正式に始まる
パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに好評でした。
★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」



明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

郷土料理クイズ

お正月に食べるお雑煮は、地域によって大きな違いがあります。下の7つの県で見られるお雑煮について書いてあるカードを探して、番号を()に書きましょう。8枚目のカードは、あなたの知っているお雑煮について書いてみましょう。

絵をヒントにして考えてね!

新潟県 ()

秋田県 ()

広島県 ()

千葉県 ()

長崎県 ()

香川県 ()

奈良県 ()

あなたの知っているお雑煮は? ()

8

1 おもちの形 特ちょう 大根、里いもなどの具で、白みそ味。おもちを汁から出してきな粉につけて食べる。

2 おもちの形 特ちょう とり肉、アナゴ、かまぼこ、凍り豆腐など具だくさんのすまし汁。

3 おもちの形 特ちょう 里いもや大根、塩ザケが入り、最後にイクラをのせたすまし汁。

4 おもちの形 特ちょう あまいあんこ入りのもちが入り、白みそで味つける。

5 おもちの形 特ちょう とり肉、山菜、姫だけのこなど具だくさんのすまし汁。

6 おもちの形 特ちょう かまぼこやしいたけ、カキが入ったすまし汁。

7 おもちの形 特ちょう すまし汁に海藻を干した「はぼり」をたっぷりせる。

8 おもちの形 特ちょう

こたえ (2) 当麻 (3) 新潟 (4) 香川 (5) 山形 (6) 広島 (7) 奈良 (8) 愛媛 (9) 徳島 (10) 香川

～給食物資の産地等～

学校給食の物資は、国の基準に基づき市場に流通しているものを使用しております。学校給食に使用する食材の産地等(予定)は以下のとおりです。野菜等の産地については、市場での調達により産地がかわるため、12月の実績を掲載しております。

○牛乳

種類	産地
牛乳	神奈川県、千葉県、栃木県、群馬県、宮城県、山形県、岩手県、北海道

○野菜等(12月使用実績)

種類	産地
たまねぎ	北海道
にんじん	青森県、千葉県、東京都(東大和市)
じゃがいも	北海道、東京都(東大和市)
キャベツ	愛知県、東京都(東大和市)
もやし	栃木県
だいこん	神奈川県、千葉県、東京都(東大和市)
しょうが	高知県、熊本県
にんにく	青森県
ピーマン	宮城県
ねぎ	茨城県、東京都(東大和市)
こまつな	茨城県、東京都(東大和市)
ごぼう	東京都(東大和市)
ブロッコリー	東京都(東大和市)
カリフラワー	東京都(東大和市)
夢オレンジ	愛媛県、高知県
みかん	愛媛県、和歌山県

○米

種類	産地
精白米	埼玉県、佐賀県(元年度産)
もち米	佐賀県(元年度産)

○肉

種類	産地
豚肉	青森県
鶏肉	山梨県、岩手県
くじら肉	北太平洋

*東大和市の学校給食では牛肉を使用しておりません。

○魚介類

種類	産地
飛魚つみれ	東京都(八丈島)
メルルーサ	アルゼンチン
ぶり	宮城県
鮭	北海道
するめいか	北海道

*東大和市公式ホームページにて、献立、レシピ集、学校給食摂取基準等の内容を掲載しております。アクセス方法:「東大和市公式ホームページ」→「子育て・学校」→「学校教育」→「学校給食」→「学校給食の献立について」、「なつかしくてあたたかい!東大和市のおいしい給食レシピ集!」、「栄養」

風邪に負けない体をつくろう!

手洗い・うがい 食事の前やトイレの後の手洗いも忘れずに

栄養バランスのよい食事 野菜もしっかり食べよう

十分な休息 早寝・早起きを心がけよう

適度な運動 外で元気に体を動かそう

～お知らせ～
*給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。また、食料を製造している食品工場内等でも、各種アレルギー食品を取り扱っています。従って、アレルギー食品として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。*ドレッシング等の調理加工品は、4月～9月、10月～3月の半期ごとに変わります。詳細な成分等については、給食センター栄養士までお問合せください。

～保護者の皆様へ～
当市の給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツは使用しておりません。食物アレルギーのあるお子様で、学校で特別な配慮を必要とする方は、学校へ学校生活管理指導表のご提出をお願いいたします。また、アレルギー等の理由により牛乳の停止を希望する場合は、学校へ申請書を提出してください。この際、停止できるのは飲用牛乳のみです。緑茶、ヨーグルト、コーヒー牛乳等は提供されますので、ご注意ください。

