

1月

給食だより



ご家庭でお子さん
と一緒に読みく
ださい！

令和8年1月 川西学校給食センター

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。学校給食の意義や役割などについて多くの人に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。ぜひこの機会に、ご家庭で給食について話題にしてみてください。



給食の歴史について知ろう

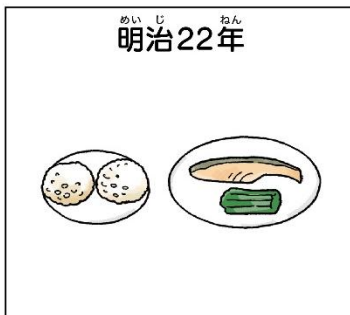


学校給食の始まり



学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。その後、戦争などで一時中断しましたが、外国からの支援を受けて再開し、全国の小中学校で給食が食べられるようになりました。

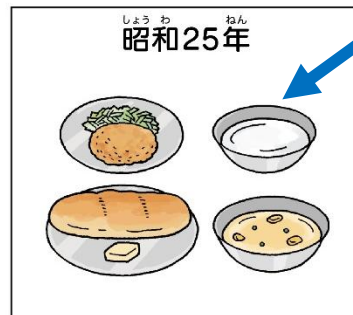
→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→



明治22年
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物



昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー

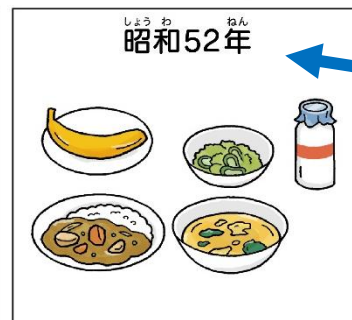


昭和25年
コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロッケ・
せんキャベツ・マーガリン

ミルクは「脱脂粉乳」をお湯で溶いたものでした。独特な風味で苦手な子が多かったそうです。



昭和40年
ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ



昭和52年
カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

米飯給食が正式に導入されました。当時は炊飯設備がなく、おかずをつくる釜でご飯を炊いていました。



現在では、学校教育の一環として位置づけられ、食育の教材としても活用されています。



R7 12/12 6年生のリクエスト献立