

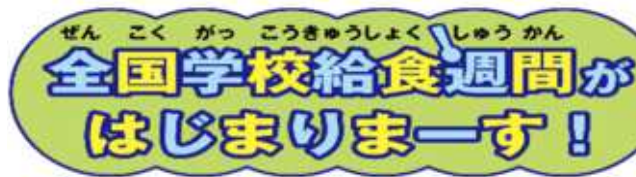


給食新聞

第6号

鎌倉支援学校 給食係 令和7年1月発行

みなさん楽しい年末年始は過ごせましたか？ 3学期が始まりました。徐々に生活リズムを取り戻していきましょう。昨年末から風邪やインフルエンザが流行っています。手洗い、うがいをきちんと行い、食事と睡眠をしっかりとるようにしましょう。



1月24～30日は全国学校給食週間です。本校では1月27～31日を「学校給食週間」として、給食大選挙を行ったり、クイズや絵本の読み聞かせを行ったりします。また、その週の献立は「給食の歴史」をテーマに、昔の給食から現在の給食まで、いろいろな料理が登場します。

1月27日(月) 大正時代 ～五色ご飯、栄養みそ汁～



大正12年9月1日に関東大震災が発生し、栄養失調の子どもが増えました。そこで国は子どもたちの栄養状態を改善するために命令を出し、全国で給食が提供されるようになりました。五色ご飯、栄養みそ汁は大正時代の給食によく出されていた料理です。どちらも具たくさんで、品数が少なくても栄養が取れるように工夫されていました。

1月28日(火) 昭和40年代 ～ソフト麺ミートソース～

この時代に学校給食に合うように、伸びにくくて消化がよく、中がやわらかいという特徴を持つ「ソフト麺」が開発されました。正式名称は「ソフトスパゲティ式めん」で、今回のミートソースのほか、カレーあんかけやコーンクリームスープをかけて食べられていました。

1月29日(水) 明治時代 ～鮭の塩焼き、たくあん和え～

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現：鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食が持って来られない子どものために提供されたのが始まりとされています。その時の給食はおにぎり、塩鮭、菜の漬物でした。この日は鮭の塩焼きと、漬物であるたくあんを使った和え物が登場します。



1月30日(木) 昭和30年代 ～コッペパン、カレーシチュー～

明治時代に始まった給食は各地に広まりましたが、戦争による食糧不足で中断されてしまいました。戦後、昭和21年にアメリカの支援団体から給食用物資の寄贈を受けて、学校給食が再開されました。支援物資は脱脂粉乳や小麦粉などで、この頃の給食はコッペパンが主食でした。カレーシチューは脱脂粉乳と当時は安かった鯨肉が使われていて、シチューというより汁物に近いですが、人気メニューでした。今回は脱脂粉乳、鯨の代わりに牛乳、豚肉を使って作ります。

1月31日(金) 現在 ～メカジキカツのおろしポン酢かけ、県産わかめのみそ汁～

学校給食夢コンテストで本校高等部の生徒が応募し、受賞した作品を再現しました。給食ではまぐろが手に入らないため、三崎港で水揚げされるメカジキを使って作ります。おろしポン酢も三浦市産の大根を使用予定です。また、みそ汁のわかめも三浦半島産です。地場産の食材を取り入れたおいしそうな受賞作品、美味しく食べてもらえるように頑張りたいと思います！

