

給食だより

【1月の給食目標】
感謝の気持ちを
あらわそう

令和7年度1月号
さいたま市立日進小学校



新しい年を迎え、気持ちも新たに3学期がスタートしました。今年も、子どもたちの健やかな成長と健康を願って、安全・安心でおいしい給食となるよう努力してまいります。

どうぞよろしくお願いいたします。



1月24日から30日は「全国学校給食週間」です！

学校給食は、明治22年山形県鶴岡市でお弁当を持ってこられない子どもたちのために、学校で調理した食事を出したのが始まりです。

昔の給食をふり返ってみよう



明治22年 (1889) ● 学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子のために食事を出したのがはじまり。

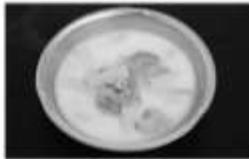


昭和21年 (1946) ● 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) ● パンとミルクとおかずの給食に



▲ドラム缶入りの脱脂粉乳



▲マカロニとさけ飯のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲ふるふき大根のおかず



▲当時使われたミルクポット

脱脂粉乳

ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳をお湯で溶かし、砂糖などを加えたもの。

苦手な子が多かった。



昭和30年代 (1955~1964) ● 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー



▲クジラの竜田あげとサラダ

クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年 (1963) ● ソフトめんが登場！

昭和40年代 (1965~1974) ● 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ソフトめんミートソース

ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



▲ピーナッツあげパン

あげパン
コッペパンを油であげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



昭和51年 (1976) ● 正式にごはん給食が始まる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。



▲ごはん給食の様子

社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では、食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。今は豊かになり、食べ物がなくて困ることはなくなりましたが、当時を振り返り、食べ物に感謝したり、自分の食生活を見直したりしてみましょう。



【さいたま市内の昔の給食室】



【昔の配膳の様子】

子どもの頃の給食について、ご家庭でお話してみませんか。



日進小学校では、給食週間中、さいたま市姉妹友好都市の給食を取りいれたり、給食委員会が考えた「献立総選挙」を行ったりします。様々な取り組みを通して、食への興味関心を高める週間に出来たらと思います。

6年生が考えた献立が給食に登場します！

6年生が家庭科の授業「こんだてを工夫して」の中で、献立作成を行いました。「主食・主菜・副菜」、5大栄養素などの「栄養バランス」、「旬の食材」、「組み合わせ方」など、献立を作る時のポイントを意識し、各班でアイデアを出し合いながら、献立を完成させました。

工夫しているものや、思いのこもったものを中心に、各クラスから2つ選ばれた献立が、1月から3月の給食に登場します。当日は、「にしんしょう きゅうしょくしつより（給食時間中のお手紙）」も6年生が書いたものが教室に届きます。

どんな給食が出てくるか、楽しみにしててくださいね。



1月は、27日と30日に登場します。献立表で確認してみてくださいね！



そぼろ丼(具)

給食レシピ

<材料> (4人分)

- | | | | |
|-------|-------|------|------|
| ・鶏ひき肉 | 120g | しょうゆ | 大さじ1 |
| ・れんこん | 1/2本 | 砂糖 | 小さじ2 |
| ・ごぼう | 1/3本 | 酒 | 小さじ1 |
| ・たまねぎ | 1/2個 | みりん | 小さじ1 |
| ・にんじん | 5cm程度 | 食塩 | 少々 |
| ・しょうが | 1/4かけ | | |
| ・油 | 小さじ1 | | |

<作り方>

- ①れんこん、ごぼう、たまねぎ、にんじん、しょうがは、みじん切りにする。
- ②油を熱し、しょうがを炒め、香りが出たら、鶏肉を入れて炒める。
- ③野菜を加えて、よく炒め、しんなりしてきたら調味料を入れて、汁気がなくなるまで、さらに炒める。