

給食週間について

1月24日～30日は、全国学校給食週間です!

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

Timeline of school lunch: 明治22年 (Meiji 22), 戦後(昭和20~30年代) (Post-war), 現在 (Present). Includes illustrations of food and text describing the evolution of school lunches.

給食週間にあたり、大平地域では先生方の思い出メニューを献立に入れました。

- 1月16日 大平南中：原一世先生 揚げパン(ココア)
1月21日 大平中央小：立川奈波先生 スラッピージョー
1月22日 大平中：植木裕子先生 わかめごはん
1月23日 大平南小：木村栄一先生 揚げパン(砂糖)
1月24日 大平東小：岸永里奈先生 赤飯・竜田揚げ
1月30日 大平西小：木曾千颯先生 しょうゆラーメン



メニューについてのエピソードやみなさんへのメッセージは、給食時に放送でお伝えします。

リクエスト献立

大平南小6年生が、栄養養を考えて作ったリクエスト献立を提供します。

- 17日 テーマ「体をあたたかく！」
献立：ごはん 牛乳 豚肉とごぼうのかりん揚げ キムチ和え 厚揚げのみそ汁
28日 テーマ「人気献立」
献立：ごはん 牛乳 野菜カレー 鶏肉のごまだれ焼き 磯香あえ みかん



出典：「学校給食」全国学校給食協会



食育の授業

11/22.26.29 12/3 大平中3年生
技術・家庭科(家庭分野)の授業「幼児のおやつ」で、家庭科担当の先生と栄養教諭で「たまごボーロ」の調理実習をしました。生徒は「口の中の水分がもっていかれる感じ。幼児は唾液が多いからですね。」等と感想を書いていました。

12/3 大平中央小4年生
「食べ物について考えよう」の授業を学級担任と栄養教諭で実施しました。子ども達は「命の大切さを知って感謝して残さず食べていきたい」「食べたら自分の命になるし、いただいた命をつなげることができる」などとふりかえりを書いていました。



学校給食レシピ紹介

学校給食大人気メニューレシピ ☆コールスローサラダ☆

Recipe for Coleslaw Salad: Materials (4 servings), Method, and Points. Includes ingredients like cabbage, carrots, and dressing.

おすすめポイント 12月3日のメニューでした。
次の日におうちの方から「野菜嫌いの孫が、学校の給食はおいしいと食べてくれる。家でも作りたいので、レシピを教えて欲しい。」と給食センターにお電話をいただきました。教えて欲しいと言われたコールスローサラダとにんじんしりしりをご紹介します。

学校給食大人気メニューレシピ ☆にんじんしりしり☆

Recipe for Carrot Shirishiri: Materials (4 servings), Method, and Points. Includes ingredients like carrots and soy sauce.

おすすめポイント 10月9日のメニューでした。
これも保護者の方から「レシピを教えてほしい。」と言われた料理でした。