

# きゅうしょくだより 1月

平成26年  
栃木市都賀学校給食センター  
所長 手塚 宏夫  
栄養士 山根 教子  
高木 貴子

♥1月20日から24日は学校給食週間です。♥

毎日なげなく食べている給食ですが、みなさんが食べるまでには、食べ物を作る人や運ぶ人、調理する人など、食べ物にたずさわる多くの人の手がかかっています。

食べ物に感謝して、できるだけ残さず食べるようにしましょう。



## ◆ 感謝して食べましょう。 ◆

わたしたち人間は、植物や動物など命あるものを「たべもの」として、その栄養をもらって食べることで生きています。その食べ物の命をいただくことを許してもらおうのが「いただきます」のあいさつです。そして、食べ終わったら食べられることに感謝して「ごちそうさまでした」といしましょう。これらのあいさつをきちんとすることが、感謝して食べることの第一歩ですね。

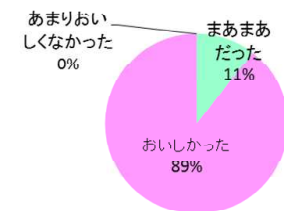
また、他にも「食べ物をそまつにしないで、残さず食べること」や「きちんと後かたづけをすること」「家で食事の準備をてつだうこと」など、感謝の方法はいろいろあると思いますので、さがしてやってみましょう。



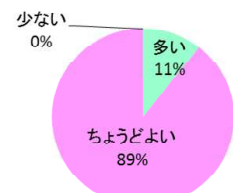
## 給食試食会アンケート結果

\* 11月に赤津小の1年生で行われた親子給食の際に、アンケート調査を行った結果です。

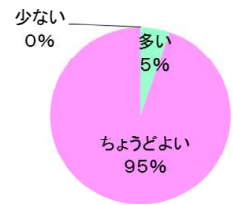
質問1 給食を食べてみていかがでしたか。



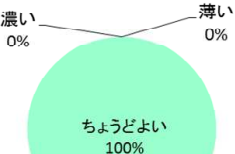
質問2 給食の量について(ごはん)



質問3 給食の量について(おかず)



質問4 給食の味付けは？



\* 食育の授業も行われました。



## < 給食の歴史を知ろう! >



\* 給食のはじまり(今から125年前)

山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい子どもたちに学校給食が実施されました。献立は、「おにぎり・

・焼き魚・漬物」で、無料で実施されました。

\* 戦後の学校給食 再開

戦後の食糧難の中、アジア救済公認団体

の援助で、学校給食が実施されました。

1月24日を「学校給食記念日」としました。

\* コッペパンの給食

パンの給食が中心で、ミルクは脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。鯨肉の竜田揚げも昭和40年代まで、牛肉や豚肉のかわりに出ていました。

\* ソフトめんの給食

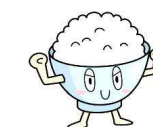
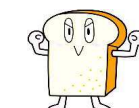
ミルクが牛乳になり、ソフトめんが給食に登場しました。果物の缶詰なども給食に出るようになりました。

\* 米飯の給食

米飯給食が始まり、おかずの種類が増えました。

\* 現在の学校給食

主食はごはんやパン、おかずは和風・中華風・洋風と種類も豊富です。地場産物の野菜や肉などをたくさん使った給食です。



地元の生産者のみなさんのご協力で、地場産物をたくさん使った給食です。

