

1月 給食だより



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がつ こう きゅう しょく

日本の学校給食のあゆみ



令和7年度

砺波市学校給食センター

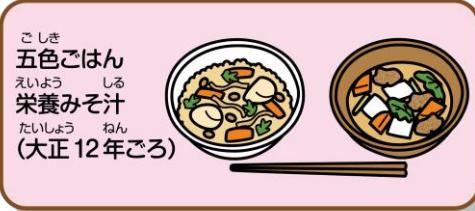
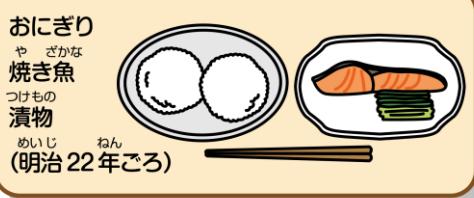


がつ こう きゅう しょく はじ

学校給食の始まり

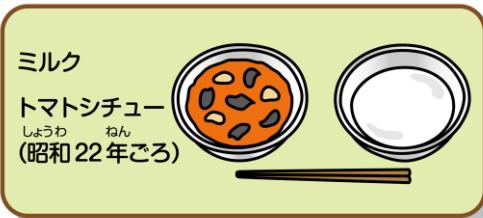


明治22年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



★砺波市学校給食センターでは、19日~23日までを学校給食週間とし、特別献立を実施します。

今年のテーマ 「はたらく栄養素」 ~食べ物パワーを味方にしよう~

19日(月)パワーアップ!スタミナアップ!体力をつける栄養素

22日(木)身長のびのび!筋力アップ!体をつくる栄養素

20日(火)集中力アップ!アイディアキラリ☆脳ではたらく栄養素

23日(金)肌つやつや!おなかすっきり!元気を支える栄養素

21日(水)免疫力アップ!体を守る栄養素

簡単レシピ 給食メニューの簡単レシピ

材料 (4人分)

- ・かぶ…80g
- ・キャベツ…100g
- ・にんじん…40g
- ・ゆず…お好みの量

- | | |
|---|------------|
| A | ・薄口醤油…小さじ1 |
| | ・酢…小さじ1 |
| | ・砂糖…小さじ1/2 |

かぶのゆず香あえ(1月29日の給食に登場します。)

作り方

- ① かぶは、いちょう切り、キャベツ、にんじんは千切りにする。
- ② ①の野菜をゆでて水気をきる。
- ③ Aの調味料を混ぜ合わせ、すりおろしたゆずの皮を加える。
- ④ ②を③で和える。

