



1月給食だより



令和7年度

砺波市学校給食センター



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ

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りました。

おにぎり

やぎかな
焼き魚
つけもの
漬物
(明治22年ごろ)



五色ごはん

えいよう しる
栄養みそ汁
(大正12年ごろ)



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。

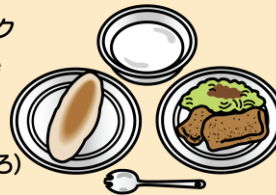
ミルク

トマトシチュー
(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25~30年ごろ)



★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
20日(火) 集中力アップ!アイデアキラリ☆脳ではたらく栄養素
21日(水) 免疫力アップ!体を守る栄養素

22日(木) 身長伸びのび!筋力アップ!体をつくる栄養素
23日(金) 肌つやつや!おなかすっきり!元気を支える栄養素

給食メニューの簡単レシピ

かぶのゆず香あえ(1月29日の給食に登場します。)

材料(4人分)

作り方

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

- ・薄口醤油...小さじ1
- ・酢...小さじ1
- ・砂糖...小さじ1/2

- ① かぶは、いちよう切り、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。

