

# 食育だより 1月号

お家の人といっしょに読みましょう。 令和5年1月18日 高松市立国分寺南部小学校

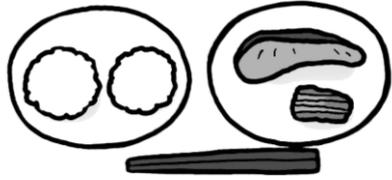
## 1月24日から30日は、全国学校給食週間です

今日は、給食の歴史について紹介します。

日本の学校給食は、明治22年(1889年)山形県鶴岡市で始まりました。戦争による中断を経て、昭和22年(1947年)1月から都市部の小学校を中心に再開しましたが、当時の給食は、牛乳ではなく脱脂粉乳とみそ汁やシチューなどの簡単なおかずでした。

昭和29年(1954年)には、学校給食法が制定され、学校給食は学校教育の一環として位置づけられています。そして今日まで、日本の子どもたちの健やかな成長を支え続けています。

明治22年(1889年)  
山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で  
日本初の学校給食が出されました。おにぎり、塩さけ、  
漬け物という内容でした。



おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和21年(1946年)12月24日  
アメリカの援助団体ララからの支援物資により、  
学校給食が再開されました。また、ユニセフから脱脂  
粉乳などの寄贈を受けました。  
お湯で溶いた脱脂粉乳とみそ汁やシチューでした。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー

昭和29年(1954年)  
学校給食法が制定され、学校給食を教育活動の  
1つに位置づけました。  
コッペパンと脱脂粉乳、くじら肉の竜田揚げ、せん  
キャベツ、ジャムという内容でした。



コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、くじら肉の竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム

### 給食の思い出を話し合ってみよう!

先生方に、昔の思い出の給食を聞いてみるのもいいですね。家庭でも、ぜひ、昔の給食の思い出について、親子で話し合ってみましょう。そして感謝の気持ちを持って、学校給食週間を過ごしてみてください。

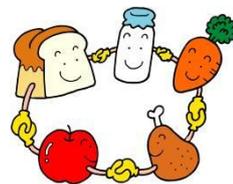


# お知らせ

1月20日(金)から1月26日(木)まで、<sup>かわらまち</sup>瓦町フラッグ <sup>かわらまち</sup>IKODE 瓦町  
8F <sup>しみんこうりゅう</sup>市民交流プラザにて、<sup>がっこうきゅうしょくてん</sup>学校給食展を実施します。

内容は、<sup>ないよう</sup>学校給食の歴史や高松市内の各学校での食育の  
取り組み、<sup>きゅうしょく</sup>給食の様子などをパネルで<sup>てんじ</sup>展示します。

また、<sup>きゅうしょくじょう</sup>給食場で使用済みの<sup>はいゆ</sup>廃油から<sup>つく</sup>作った<sup>てづく</sup>手作り<sup>せつ</sup>石けんの<sup>むりょうはいふ</sup>無料配布、<sup>じばさんぶつ</sup>地場産物や<sup>きゅうしょく</sup>給食<sup>しょうかい</sup>レシピの紹介なども<sup>よてい</sup>予定して  
いますので、<sup>あし</sup>ぜひ足を<sup>はこ</sup>運んでみてください。



## 今月のふるさと給食



1月20日(金) (★は町内及び県産の食材)

ごはん <sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳★

さばの七味焼き (さば、しょうが、七味、しょうゆ)

国分寺町産野菜のおかかあえ (★食べて菜、★キャベツ、

★金時にんじん、かつお節、しょうゆ、ポン酢)

とうふと野菜たっぷりみそ汁 (とうふ、★大根、★白菜、★金時にんじん、

★ねぎ、★だし煮干し、中みそ、白みそ)

さつまいもとくりのタルト



今月は、冬に脂がのっておいしくなる「さば」の登場です。低学年にも程よい七味の風味が食欲を増してくれます。おかかあえとみそ汁には、国分寺町でとれた食べて菜、キャベツ、金時にんじん、大根、白菜、ねぎなどがたっぷり使われています。冬野菜は、火を通すとより甘みがアップしておいしく食べられます。

### 親子でチャレンジクッキング

### すいとん汁



【材料】 (4人分)

小麦粉	100g
牛乳または水	40ml
鶏肉	40g
白菜	80g
にんじん	20g
だいこん	40g
油揚げ	20g
白ねぎ	20g
みそ	大さじ2
酒	大さじ1
削り節(だし用)	40g
水	800ml

【作り方】

- なべに水を入れて沸かし、削り節を入れて弱火で2分ぐらい煮てだしをとる。
- 鶏肉・・・小さく切る  
はくさい・・・短冊切り  
にんじん・・・いちよう切り  
だいこん・・・いちよう切り  
油揚げ・・・短冊切り  
白ねぎ・・・小口切り
- だし汁に、油揚げ、だいこん、にんじんを入れて沸かし、鶏肉を入れて煮る。あくをとり、酒を加える。
- 小麦粉と牛乳(または水)を混ぜてすいとんの生地を作る。
- すいとんをスプーンで落とし入れて煮る。
- 白菜と白ねぎを入れて煮えたら、みそを入れて仕上げます。