

きゅうしょくだより 1月



新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休みは風邪などひかず、楽しく過ごすことができたでしょうか。寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。

2026年も自分なりの目標をたて、心身ともに元気な1年を過ごして欲しいと思います。



1月24日(土)から30日(金)は学校給食週間です！

1月24日は「学校給食記念日」で、第二次世界大戦後、学校給食が再開されたことを記念する日です。そして、この日を含む1週間が「学校給食週間」となっています。給食が私たちの口に届くまでに働いている多くの方々に感謝し、食べ物の大切さや「食」について考える1週間です。

～学校給食のあゆみ～

明治 22 年
明治 43 年
大正～
昭和初期
昭和 9 年

- 忠愛小学校（山形県）で昼食を出す。
- 浜松市芳川小学校（静岡県）で昼食を出す。
- 体の弱い子ども、学校へ来られない子どもたちを励ます目的で、学校給食が推進される。
- お弁当を持ってこられない子どもたちのためにみそ汁だけの給食が始まる。（御殿場市）

第二次世界大戦

昭和 21 年
12月24日

昭和 22 年
昭和 29 年
昭和 39 年
昭和 51 年

現在

- 外国から贈られた物資（脱脂粉乳など）で給食が再開される。
※この日が戦後の学校給食開始の記念日となったが、冬休みにあたるため、1月24日が学校給食記念日となる。
- 脱脂粉乳の給食が始まる。（静岡県）
- 学校給食法が公布、施行される。
- 脱脂粉乳から牛乳に変わる。
- ごはんができるようになる。
- 教育活動の一環として**、全国の小中学校で給食が実施されている。

食べ物がなく、お腹をすかせていました

学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための**「生きた教材」**としての大変な役割もあります。

明治 22 年ごろ



おにぎり 塩ザケ 漬物

昭和 22 年ごろ



ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー

昭和 27 年ごろ



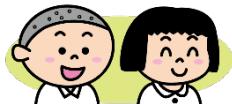
昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えてきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

昭和 40 年ごろ



昭和 51 年ごろ



大切にしよう 感謝の気持ち

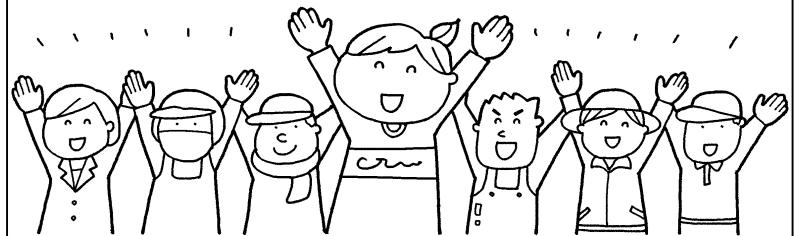


私たちが生きていく上で食べることは必要不可欠です。食べるということは命をいただくことです。感謝の気持ちを忘れずに両手を合わせましょう。



学校給食は多くの人がかかわっています

学校給食は栄養士が献立を考え、調理員さんが給食をつくります。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。このように多くの人の力によって、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



学校給食
レシピ紹介

ごてんば
こめこカレー

材料 4人分

オリーブ油	適量
おろしにんにく	適量
おろししょうが	適量
豚肉	160g
にんじん	60g
たまねぎ	200g
じゃがいも	140g
水	300g
赤ワイン	小さじ1
ごてんばこめこカレー粉	50g
塩	適量
こしょう	適量
冷凍グリンピース	10g

ごてんばこめこカレー粉は、ファーマーズ御殿場で購入できます。

*たまねぎの3分の1をよく炒めてから煮込むと、玉ねぎの甘みがよく出ておいしくなります。

<作り方>

- ①たまねぎはうす切りに、にんじん、じゃがいもはいちょう切りに切る。
- ②鍋にオリーブ油をひいて、にんにく、しょうが、豚肉、赤ワインを加えて、よく炒める。
- ③たまねぎ、にんじんを加えて炒め、じゃがいもを加えてさらに炒める。
- ④水、カレー粉、塩、こしょうを加え、よく煮込む。
- ⑤グリンピースを加える。
- ⑥味を調整したら、完成。

*たまねぎの3分の1をよく炒めてから煮込むと、玉ねぎの甘みがよく出ておいしくなります。

1月に、ごてんばコシヒカリの米粉を使用した「ごてんばこめこカレー」の日を、御殿場市内全学校で実施します。

また、その日のメニューは、食物アレルギーを持つ児童・生徒も同じ給食を味わってほしいとの思いから、アレルギー食品をなるべく含まないメニューを考えました。

献立表やアレルギー詳細献立表は、市のホームページでもご覧いただけます。