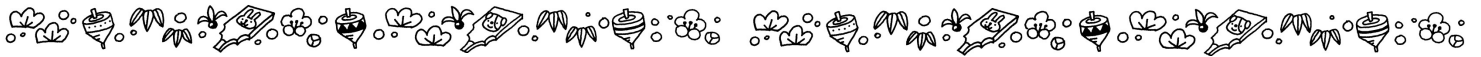


きゅうしょくだより 1月



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ましたでしょうか。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。給食が私たちの口が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

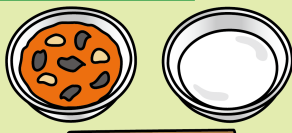
学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための「**生きた教材**」としての大切な役割もあります。

明治22年ごろ



おにぎり 塩ザケ 漬物

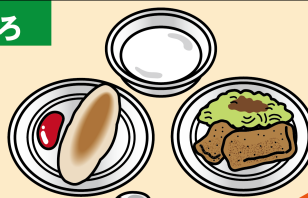
昭和22年ごろ



ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー

昭和27年ごろ

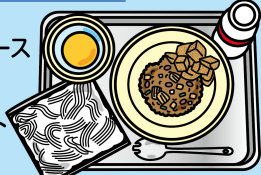
コッペパン
ミルク（脱脂粉乳）
鯨肉の竜田揚げ
せん切りキャベツ
ジャム



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

ソフトめん
ミートソース
牛乳
フライポテト
黄桃

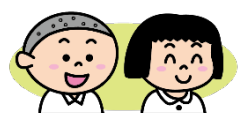


昭和51年ごろ

カレーライス
牛乳
塩もみ
ゆで卵



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いきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。



大切にしよう 感謝の気持ち

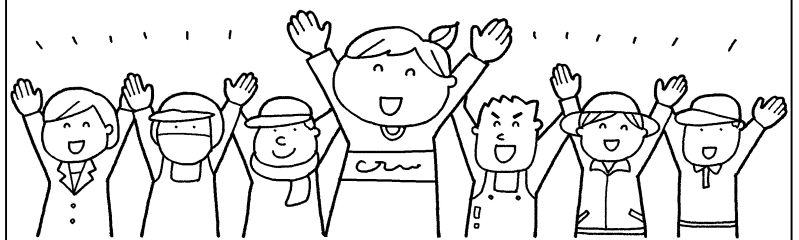


私たちが生きていく上で食べることは必要不可欠です。食べるということは命をいただくことです。感謝の気持ちを忘れずに両手を合わせましょう。



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て、調理員さんが給食をつくりまします。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します。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。



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。



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
冷凍グリーンピース………10g

<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よく炒める。
- ④水、カレー粉、塩、こしょうを加え、よく煮込む。
- ⑤グリーンピースを加える。
- 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。