

スクールランチ 1月



新年あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。本年もよろしくお願いいたします。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり



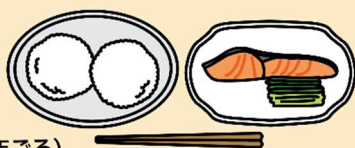
明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

おにぎり

焼き魚

漬物

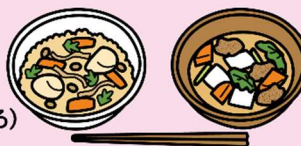
（明治22年ごろ）



五色ごはん

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（1946）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）



バラエティー豊かな献立内容に



昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



全国学校給食週間で使用する静岡県の地場産物を紹介します

【緑茶】

静岡県は茶葉の生産量が全国2位です。御前崎市でも、旨味や甘味が強く、緑色が鮮やかな「つゆひかり」という品種の緑茶を生産しています。



【鯉】

全国のカツオ漁獲量の3割以上を静岡県が占めています。日戻りで釣られた鮮度の高い鯉は「もち鯉」と呼ばれ、人気があります。



【芽キャベツ】

遠州地方の温暖で乾燥した冬の気候が芽キャベツ生産に適していて、日本の芽キャベツの9割以上が静岡県で作られています。



【黒はんぺん】

黒はんぺんは静岡県の郷土料理です。鯖、鰯、鰯などのすり身を骨や皮と一緒に練りこむため、黒っぽい色をしているのが特徴です。



【干し鰯】

静岡県は干し鰯の生産量が全国一位です。特に、沼津や伊東での生産が盛んです。



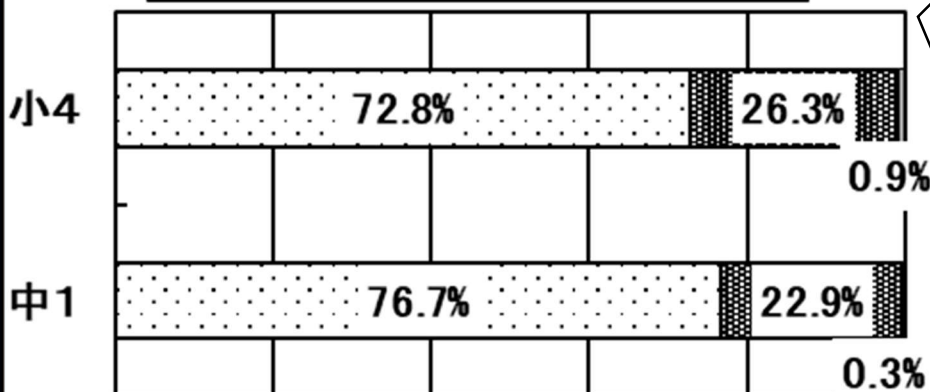
他にもたくさんの地場産物を使用しているので、探してみてください！

小笠の食生活を考えよう

1月「体からの便りを意識しよう」

毎日、快適な排便がありますか

□はい ■いいえ ■無回答



排便から自分の体の調子を知ることができます。健康的な便のためには食物繊維が多く含まれる野菜や海そうを食べ、適度な運動と水分をとることが大切です。

自分の体からの便りで健康状態を確認してください。

小笠地区学校保健会 令和7年度食生活アンケート結果より

(対象：小4・中1 児童生徒 3272 名回答)