

寒さが一段と厳しくなってきました。まだまだ寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかりと行い、引き続き風邪やインフルエンザ、コロナウイルス等の感染予防に努めましょう。

さて、1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。いつもなにげなく食べている給食に目を向け、給食について考えてみましょう。

知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・ 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ バタージュースープ・コロケ・ せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ・ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・ 果物(バナナ)・スープ

給食の始まりは空腹を満たすことが目的の献立だったけど、だんだんと変化して、健康でいるため・成長のために必要な栄養素がしっかりとれる献立になったんだね！



～南部中生のみなさんへ
食に関するアンケートへの協力をお願いします～

回答期限 1月31日(火)まで

右の二次元コードをタブレット等で読み取り、
質問に教えてください。

ご協力よろしくお願ひいたします。

