



# 給食だより

令和8年1月

榛東村学校給食センター

おうちの人と一緒によんでください



## 1月24日～30日は全国学校給食週間です

学校給食は、子どもたちの成長を支えるだけでなく、食べて味わう『生きた教材』として、自然の恵みや勤労に感謝する心を育てる、様々な地域の食文化を伝えるなど、いろいろな役割があります。全国学校給食週間を通して、給食の歴史を知り、学校給食の意義や役割について再確認しましょう。

### ～学校給食の歴史を知ろう～

学校給食は、明治22年に山形県でお弁当を持ってこれない子どもたちのために、お坊さんのお昼ごはんを出したのが始まりです。その後全国に広まりましたが、戦争による食糧不足で給食は一時中断してしまいます。

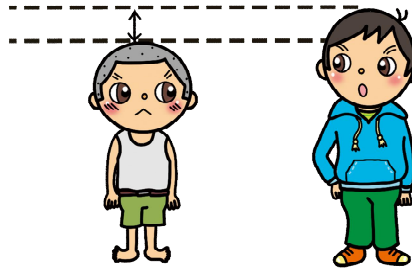
戦争が終わったばかりの日本では、食糧不足で多くの子どもたちがお腹をすかせていました。給食も戦争で中断されたままでした。



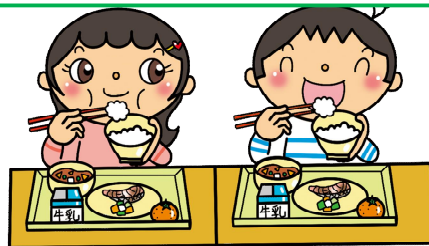
この日本の様子を見て世界中から食料の援助が届きます。そして、昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。



そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大きさだったといえます。



12月24日は学校がお休みのところもあるので1ヶ月遅らせて1月24日から「全国学校給食週間」となりました。給食に感謝し、意義と役割を再確認する一週間です。



げんざい

きゅうしょく

## 現在の給食



現在の学校給食は、地場農産物を積極的に使用し、献立も各県の郷土料理や世界の料理、季節の行事食などバラエティ豊かなものになっています。子どもたちの健やかな成長のために頑張って給食を作っている給食センターの様子を紹介します。



ごはんを分ける様子



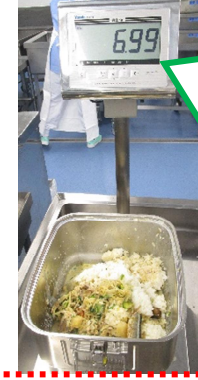
釜で材料を炒める様子



サラダの野菜をゆでる様子



空っぽになった食缶を見るときはとてうれしいです。



一方で、献立によってはたくさん残ってしまうことも…  
給食は基準に基づいて成長期に必要な栄養価を計算して作られています。バランスよく食べてもらえらううれしいです。

おいしくたべてもらえるように、これからも頑張ります

### 作ってみませんか？給食レシピ～しらたきサラダ～

材料（4人分）

- しらたき 150g
- キャベツ 1/6 個
- にんじん 1/3 本
- しょうゆ 大さじ1と1/2
- 酢 小さじ2
- ごまあぶら 小さじ1
- さとう 小さじ1

- ① しらたきは一口大に切り、にんじんは千切り、キャベツは千切りにする。
- ② 切った材料をさっとゆでて冷やし、しぼって水気を切る。
- ③ 調味料であえる。