



西東京市立谷戸第二小学校 校長 鈴木優介 栄養教諭 根本 紀子 令和6年1月9日



新しい年が始まりました。充実した冬休みを過ごせましたか。

しっかり栄養をとり、運動と睡眠を確保し、冬休みでくずれた生活リズムを戻しましょう。今年一年、健康に過ごせるように心がけましょう。







こんげつ きゅうしょくもくひょう たの 今月の給食目標:楽しく食事をしよう

1/24~1/30全国学校給食週間給食の歴史&献立

学校給食の起原は、明台22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった 小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。 その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態 が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高



まりました。 アメリカ のLARA(アジア救援公 認団体) から贈られた 物資を使い、昭和22 (1947)年1月に給食

が再開しました。

★昭和21 (1946) 年12月24日に物資の贈呈式 が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」 としましたが、冬休みと重なるため、昭和25 (1950) 年度からは1月24日~30日を「全国学 校給食週間」とすることが定められました。 ★昭和29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、 学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として

昭和 22 年ごろの給食



脱脂粉乳や缶詰などの 物資を使って給食が作 られま

トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろの給食



アメリカから寄贈さ れた小麦粉を使っ て、パン・ミルク・ おかずの完全給食が 始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 50 年代ごろの給食



位置づけられるようになりました。

昭和 40 年代ごろの給食

パンの種類が増え、め ん類も提供されるよう になりました。脱齢 乳のミルクは牛乳へと 切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

給食の主食はパンが いきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ



中心でしたが、昭和 51年に米飯が正式 に導入され、献立の 内容も豊かになって

冬の野菜は甘い!?

冬が旬の野菜は、寒さで凍らないよう、細胞に「糖」を蓄えるため、甘く感じま す。また、雪がたくさん降る地域では、「越冬野菜」といって、秋に収穫する野菜 をそのまま埋めておき、雪の中で保存する方法があります。寒さで野菜の甘味やう ま味が増して、よりおいしくなるそうです。冬ならではの野菜の甘味、ぜひ味わい



生産者応援!北海道ホタテ貝柱

北海道の水産加工業者は、水産物の輸出減少により、深刻な影響を受けています。 そこで、国からの補助を受けた補助事業者が、学校給食にホタテガイを無償で提供する事業を行っています。 本校では、この取組に賛同し、1月に無償で提供していただくこととなりましたので、 1/19 (金) に「ホタテドリア」を提供する予定です。楽しみにしていてください。

きゅうしょくしりとり クイス こと は ヒントをたよりに言葉をつなげていきましょう! 朝食べると "金" といい、1^{にも} のはじまりに食べると、からだ 言葉のはじまりと終わりはオレンジ色の になっています。 にとってとてもよい働きをする。 がっこうた学校で食べる Cus<U まえ 食事の前には まま かならずします。 お米や野菜、くだ ものなどを作る人 の職業のこと。 食事、睡眠 のどや口の OOOが 中のホコリ やウイルス この国から伝わった料 を取るため ことを違う 理に、ピザやスパゲッ 外から帰っ 大豆を煎っ 言いかたで ティがあります。 てきたらか (COLO) て粉にした 何という? ならずしま もの。おも あんこやおしるこは、 まめ つく この豆で作ります。 ちにまぶす しょくじ まえ とおいしい に感謝をこ • • 節分といえ めて言いま は毎日かな しょう。 腰につけて らず食べましょう! いた食べ物 lt? _{あき しゅん} 秋が旬の、む ○○○○○をしない らさきいろの ななくさ ひと 春においしい、あま で、ひと口でも食べ 野菜は? 食事の後に ずっぱ〜いくだもの。 カブのこと てみましょう! 1 FOOC をなんとじ 000TL う? 🎾 た!」 きゅうしょくだものうぎょうんどうがいただきま

はる ななくさ 春の七草









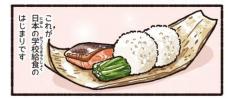
1月7日は人日の節句、 この日に七草がゆを食べる習慣が あります。

学校給食のはじまり









1月24日~30日は、全国学校給食週間です。 ^{≢ゅうしょく} れきし し 給食の歴史を知りましょう。

の主な食材料の産	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名	産地名
	米	新潟県·茨城県·宮城県	にんじん	西東京市·新潟県	ゆず	西東京市	しめじ	長野県
	豚肉	群馬県	じゃがいも	北海道	きゅうり	群馬県	チンゲン菜	千葉県
	鶏肉	岩手県·宮崎県	キャベツ	西東京市	まいたけ	千葉県	れんこん	茨城県
	ちりめんじゃこ	兵庫県	ごぼう	青森県	小松菜	西東京市	かぼちゃ	鹿児島県
	ホッケ	アラスカ産/茨城加工	長ねぎ	西東京市•栃木県	白菜	西東京市	もやし	栃木県
	大葉	愛知県	大根	西東京市	しょうが	高知県	ゆず	西東京市
	さつまいも	千葉県	かぶ	石川県	にんにく	青森県	ブルーベリー	西東京市
	里芋	埼玉県	にら	茨城県	セロリ	長野県	りんご	青森県
	玉ねぎ	北海道	ブロッコリー	群馬県·愛知県	カリフラワー	東京都	はれひめ	愛媛県