

給食だより



日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり

明治22(1889)年、山形県のお寺の中にある小学校で提供された昼食が、日本で初めての学校給食といわれています。お坊さんが家々をまわってお経を唱え、いただいた食材やお金を使い食事を用意しました。

その後、各地に広がった学校給食でしたが、戦争による食料不足により中止せざるをえなくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、昭和21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。



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、学校給食は教育活動として位置づ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。



学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらず「子どもたちが健やかに成長できるように」という願いが込められています。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

全国学校給食週間の特別企画として、三中の給食委員が考案した、西東京市の地場野菜を使ったメニューを29日と30日に出します。詳しくは1月の献立表をご覧ください。

給食で備蓄アルファ化米を食べました

31年前の1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。16日(金)の給食では、アルファ化米のわかめごはんを提供しました。これを機に、ぜひご家庭の備蓄をチェックしてみてください。



災害時の食の備え



★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる

非常食

アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

ローリングストックで備える

日常食品

お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

外出時の

持ち歩き用品

飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくと安心です。

1人1日3リットル

カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使い方を確認しておきましょう。

災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせずに済みます。



家庭で備蓄リストの作成を！

家族の好みや状況によって必要なものは異なります。備蓄リストを作成し、家族に必要なものを準備しておきましょう。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品など