

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。

まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県（東京、神奈川、千葉）で実施することになり、同日に東京都内の小学校でうら（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬休みと重ならない1ヶ月後の1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。



～浦和中での給食週間の取り組み～

今年度も全校生徒を対象に、給食標語とリクエスト給食を募集しました。リクエストに挙がった給食は、できる限り3学期の給食で実施していきたいと思っています。お楽しみに！



給食委員代表より、日頃の感謝の気持ちを込めて調理員さんにお礼の色紙をプレゼントしました。

いつも美味しい給食を、ありがとうございます！

ごちそうは 多くの人から 届くバトン 3年 生徒

リクエスト給食結果発表

- 1位 揚げパン
- 2位 チキンチキンごぼう
- 3位 フルーツポンチ
- 4位 手作りくるみチョコパン
- 5位 カレー
- 6位 糖蜜パイ
- 7位 うどん・ラーメン
- 9位 お豆のデザート

～給食週間特別献立の紹介～

27日(木) 姉妹都市の料理(メキシコ料理)
(メキシカンライス・牛乳・南瓜とナッツのキャラメル風味・チリコンカン)
さいたま市は、旧浦和市だった1979年にメキシコのトルーカ市と姉妹都市提携を結びました。

★1年生が家庭科で考えた献立の中から選ばれた4点を給食で実施します。学校HPおよび次号の給食だよりで紹介します。



学校給食の歴史

日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の献立の移りかわりを見てみましょう。

昔の給食をふり返ってみよう



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲ふろふき大根のおかず



▲クジラの竜田あげとサラダ

クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。



▲ソフトめんミートソース



ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



▲カレーライス

明治22年 (1889) ● 学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子のために食事を出したのがはじまり。

昭和21年 (1946) ● 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) ● パンとミルクとおかずの給食に



▲当時使われたミルクポット

脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えたもの。
苦手な子が多かった。



昭和30年代 (1955~1964) ● 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年 (1963) ● ソフトめんが登場!

昭和40年代 (1965~1974) ● 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ピーナッツあげパン

あげパン
コッペパンをあけて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



▲ごはん給食の様子

昭和51年 (1976) ● 正式にごはん給食がはじまる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。