

きゅうしょく

がっこう

## 給食だより 1月号

あけましておめでとうございます。冬休みはクリスマスやお正月などいろいろな行事がありましたが、みなさんはどのような冬休みを過ごしましたか？ 今日から3学期が始まりますが、休み中の体のリズムから切り替えて元気に登校しましょう。

がっこうきゅうしょく  
～学校給食ができるまで～

<p>①献立作成</p> <p>栄養教諭が児童生徒にあった献立を考えて作成しています。</p> 	<p>②発注</p> <p>献立をもとに、必要な食材の原材料を確認し、発注、予算管理を行っています。</p> 	<p>③食材の納品確認</p> <p>食材が納品されると重さ、内容、異物等が入っていないか、温度が適切かを確認します。</p>
<p>④下処理</p> <p>生鮮野菜は、下処理の過程で、3回以上洗います。</p> 	<p>⑤調理・温度確認</p> <p>大きい釜で炒めたり、業務用のオーブンで蒸したり、焼いたりします。温度を測定して火が通っているか確かめます。</p> 	<p>⑥配缶</p> <p>クラスに必要な分の給食を量って配膳します。</p> 
<p>⑦検食</p> <p>みなさんが食べる前に給食に異常がないか、校長先生や教頭先生で安全性や味を確認します。</p>	<p>⑧配膳・挨拶</p> <p>一人分ずつお皿に盛り付け、お盆の上にセットすれば、「いただきます」と感謝の気持ちを込めて残さず食べましょう。</p> 	<p>⑨片付け</p> <p>同じお皿ごとに食器を片付けて、次の授業の準備です。</p> 

がつ にち にち  
1月24日～30日は…

# ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間



だいにじせかいたいせん ちゅうだん きゅうしょく しょうわ ねん (1946年) の  
12月24日から再開されました。再び給食がはじまったことを記念して  
「学校給食感謝の日」ができました。今は冬休み期間を避けるため、1ヶ月後  
の1月24日から30日までを「全国学校給食週間」としています。私たちが  
給食を食べられるのは、さまざまな人たちの努力のおかげです。この1週間  
は特に感謝の気持ちをもって食べるようにしましょう。



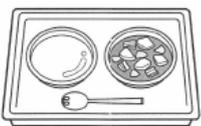
めいじ ねん ころ  
明治22年ごろ  
おにぎり・塩ざけ・つけもの

にほん ではじめての 給食です。山形県鶴岡町にある小学校で子どもたちがしっかり勉強できるように昼ごはんを出したのが給食のはじまりです。



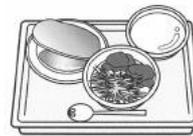
しょうわ ねん ころ  
昭和17年ごろ  
すいとん入りみそ汁

戦争中の給食です。  
戦争がはげしくなり、食べものが少なくなり、給食は続けられなくなりました。みんなおなかをすかせていた時代です。



しょうわ ねん ころ  
昭和21年ごろ  
脱脂粉乳・トマトシチュー

戦争が終わり、再び給食がはじまりました。給食の材料には援助物資として外国から送られた缶詰などが使われました。



しょうわ ねん ころ  
昭和30年ごろ  
脱脂粉乳  
コッペパン・ジャム  
くじらのたつた揚げ  
キャベツ

このころは、パン献立ばかりでした。おかずにはくじらの肉をよく使っていました。



しょうわ ねん ころ  
昭和51年ごろ  
牛乳  
カレーライス・サラダ  
バナナ

給食にご飯が登場するようになりました。脱脂粉乳が牛乳に変わっています。

このように今の給食の形に変わってきているのです。