

学校給食のうつりかわり

明治22年（1889年）、始めて山形県の鶴岡市の「小学校」でお弁当を持ってくることができない子ども達へ昼食を出しました。これが、日本の学校給食の始まりだといわれています。鶴岡市の大督寺に「学校給食発祥の地」の記念碑が建てられています。

～写真提供：財団法人 山形県学校給食会～



明治22年
おにぎり・塩鮭・煮びたし

生活の苦しい子どもたちのために、学校でお昼を準備したのが給食のはじまりです。



昭和22年
ごはん・ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー

アメリカからの脱脂粉乳が使われはじめました。



昭和27年
コッペパン・ジャム・ミルク(脱脂粉乳)
鯨肉の竜田揚げ・せんキャベツ

パンとミルクの給食が全国ではじまりました。



昭和40年
食パン・牛乳・カレーシチュー
甘酢あえ・くだもの(黄桃)

脱脂粉乳から牛乳に変わりました。食器はアルマイトという金属で、熱い汁物を入れると持つことができませんでした。



昭和52年
カレーライス・牛乳・塩もみ
くだもの(バナナ)

ごはんの給食がはじまりました。献立が多くなり、主食もパン、ごはん、麺と多様化してきました。



平成14年
ごはん・牛乳・鮭チャンチャン焼き
おひたし・みそ汁・くだもの(りんご)

現在の給食です。品数と食材が多く栄養のバランスも良くなっています。郷土料理を取り入れています。牛乳はビンから紙パックに変わりました。

ねらい	日曜	予 定 献 立 名 <small>献立は変更になる場合があります</small>	使用食品のおもなはたらき		
			きいろのなかま <small>熱や力のもとになる</small>	あかのなかま <small>からだをつくるもとになる</small>	みどりのなかま <small>からだのちょうしをととのえる</small>
給食の歴史を探ろう	30 (月)	<u>ごはん</u> 牛乳 <u>しおびきやき</u> <u>なづけ</u> 【明治22年 日本の給食最初の献立】	ごはん あぶら	牛乳 しおマス うちまめ	せいさいづけ
	1 (火)	<u>きなこパン</u> 牛乳 <u>はるさめのサラダ</u> <u>もものかんづめ</u> <u>カレーシチュー</u> 【昭和40年ころの献立1】	コッペパン あぶら さとう ジャがいも はるさめ カレールウ	牛乳 きなこ ハム ぶたにく	きゅうり キャベツ きくらげ もも たまねぎ にんじん グリーンピース
	2 (水)	ごはん ごましお 牛乳 <u>たまごまき</u> <u>ごもくまめ</u> <u>ジャがいもじる</u> 【今も昔もかわらない献立】	ごはん ごま あぶら さとう ジャがいも	牛乳 たまご さつまあげ だいず ぶたにく こんぶ わかめ みそ	にんじん ごぼう こんにやく きぬさや たまねぎ
	3 (木)	ごはん 牛乳 <u>くじらのオーロラソース</u> <u>ゆでやさい</u> <u>県産ねぎいりすいとん</u> 【昭和40年ころの献立2】	ごはん あぶら でんぷん こむぎこ	牛乳 くじらにく ぶたにく とりにく	キャベツ ピーマン ごぼう にんじん こんにやく ねぎ しいたけ
	4 (金)	<u>うみのさちカレー</u> <u>ふくじんづけ</u> 牛乳 <u>だいこんのレモンづけ</u> <u>てづくりプリン</u> 【今も昔もにんぎの献立】	ごはん ジャがいも あぶら カレールウ プリン	牛乳 ほたてイカエビ たこ かいばしら チーズ ベーコン	にんじん たまねぎ だいこん グリーンピース ふくじんづけ きゅうり レモン



冬至かぼちゃ

17日(木)の予定

今年の冬至は12月22日です
昔から冬至の日に「冬至かぼちゃ」といって、各家庭であずきかぼちゃを作って食べかぜをひかないように、病気になるないように願いました。
かぼちゃのビタミンAとあずきのビタミンB1で、寒い季節にそなえましょう。

タンドリーチキン 8日(火)の予定

【材料4人分】
 鶏もも肉 70g×4ヶ 塩 2g
 たまねぎ 25g にんにく 1g
 生姜 1g トマトピューレ 2g
 カレー粉 1.5g ヨーグルト 12g

【作り方】①たまねぎをすりおろす。
 ②鶏肉に材料をつけこむ。
 ③オーブンで20分焼く。

南部小学校6年生からのメッセージ

箸を正しく持って使うための献立

- ・栄養のバランスを考えながら「箸を正しく持って使うための献立」を考えるのは、とてもむずかしかったです。つるつるした物、小さい物を使った献立を考えました。
- ・はじめて給食の献立をたてました。いつもは食べているだけだから簡単だけど、考えるには大変でした。
- ・よい献立ができて、うれしかったです。

ねらい	日曜	予 定 献 立 名 <small>献立は変更になる場合があります</small>	使用食品のおもなはたらき		
			きいろのなかま <small>熱や力のもとになる</small>	あかのなかま <small>からだをつくるもとになる</small>	みどりのなかま <small>からだのちょうしをととのえる</small>
箸を正しく持って上手に使う	7(月)	わかめごはん 牛乳 <u>クロックソース</u> きんぴらごぼう あおなじる	ごはん じゃがいも パンこ あぶら ごま	牛乳 わかめ ぶたにく さつまあげ とうふ みそ	たまねぎ ごぼう にんじん きぬさや あおな ねぎ
	8(火)	パン はちみつ 牛乳 タンドリーチキン <u>ブロッコリー はくさいのスープ</u> 〈4年オードブル給食〉	パン はちみつ あぶら	牛乳 とりにく ベーコン ヨーグルト	たまねぎ にんにく しょうが ブロッコリー はくさい にんじん ねぎ
	9(水)	ごはん 牛乳 <u>さばのみそに</u> ごまあえ おでん	ごはん さとう ごま	牛乳 さば みそ こんぶ さつまあげ ちくわ がんも	キャベツ もやし あおな だいこん にんじん こんにやく
	10(木)	ごはん 牛乳 <u>県産ぶたにくのチンジャオロースー</u> <u>かいそうサラダ なめこじる</u> おこめのタルト 【南部小6年2組作成献立】	ごはん あぶら でんぶん タルト	牛乳 ぶたにく かいそう とうふ みそ	ピーマン たけのこ ねぎ キャベツ きゅうりにんじん みかん きくらげ なめこ
	11(金)	ごはん 牛乳 <u>とりにくのてりやき</u> <u>やさしいごまかけ ワンタンスープ</u> ゆきみだいふく 【南部小6年1組作成献立】	ごはん ワンタン さとう ごまあぶら ごま ゆきみだいふく	牛乳 とりにく だいず ぶたにく	キャベツ にんじん きゅうり だいこん ねぎ しいたけ もやし
郷土料理・特産物を味わおう	14(月)	ごはん 牛乳 こうやどうふのあまからに <u>寒河江産はくさいのおひたし</u> いしかりじる	ごはん あぶら さとう でんぶん	牛乳 こうやどうふ さけ あぶらあげ みそ	はくさい にんじん だいこん こんにやく ねぎ
	15(火)	くろコッペパン マーガリン 牛乳 オムレツ <u>だいこんのナポリタンあじ</u> <u>かぶのスープ</u>	くろパン マーガリン バター	牛乳 たまご チーズ ハム ベーコン わかめ	たいこん たまねぎ ピーマン かぶ コーン
	16(水)	ごはん 牛乳 ささかまのいそべあげ ちくぜんに <u>寒河江産だいこんのみそしる</u>	ごはん こむぎこ あぶら	牛乳 ささかま あおのり とりにく みそ あぶらあげ	たけのこ にんじん れんこん しいたけ ごぼう こんにやく きぬさや だいこん ねぎ
	17(木)	県産ぎゅうのぎゅうどん 牛乳 <u>あずきかぼちゃ</u> しじみじる みかん	ごはん さとう	牛乳 ぎゅうにく あずき しじみ	たまねぎ こんにやく グリーンピース しょうが かぼちゃ みかん
	18(金)	ごはん 牛乳 つくねハンバーグ さんしょくびたし さといものみそしる <u>寒河江産キウイフルーツ</u>	ごはん さといも	牛乳 とりにく みそ	にんじん あおな もやし コーン たまねぎ キウイフルーツ
	21(月)	ごはん 牛乳 ほっけのしおやき <u>にんじんのしらあえ</u> おやこじる	ごはん さとう ごま ぶ	牛乳 ほっけ とうふ とりにく たまご	にんじん あおな こんにやく たまねぎ しいたけ ねぎ
	22(火)	ミートソーススパゲティ 牛乳 <u>県産りんごいりフレンチサラダ</u> みかん	ごはん あぶら さとう ごま	牛乳 ぶたにく	たまねぎ トマト はくさい グリーンピース りんご きゅうり コーン みかん
	24(木)	バターパン 牛乳 ちゅうかサラダ <u>寒河江産じゃがいも・たまねぎのビーフシチュー</u> クリスマスデザート	バターパン ごまあぶら じゃがいも デザート	牛乳 ハム ぎゅうにく	キャベツ きゅうりにんじん たまねぎ マッシュルーム