

1月 給食だより

令和6年1月号
桜川市学校給食センター



あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会が多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められています。昔も今も、その願いは変わらないようです。今のクラスで給食を食べるのも、あとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、今年の干支である「たつ（辰）」にちなみ、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか？

手洗い達人 今年は大つ年！ 給食の“たつ人”を目指そう

お皿ピカピカ達人

盛り付け達人

よい姿勢達人

はし使い達人

後片付け達人

是非ご覧ください！

祝 応援ありがとうございました
全国学校給食甲子園 優秀賞



12月10日（日）東京都駒込にある女子栄養大学で決勝大会が行われました。60分の時間内に調理・盛り付け・片付けを行い、食味だけでなく、調理中の衛生管理やチームワーク、調理器具の使い方、調理の手際等が評価されました。茨城県のおいしい魅力ある食材をたくさんアピールし、息の合ったチームワークで戦い、優秀賞に輝きました。
QRコードから決勝大会・表彰式・食育授業の様子を見ることができます。



【献立名】
桜川市産コシヒカリの麦ごはん
牛乳 つくば鶏のチーズタッカルビ
しらすと県産野菜のナムル
キングポークとトマトの卵スープ
イバラキング

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22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年1月に給食が再開しました。

給食用物資贈呈式

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

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。脱脂粉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

昭和50年代ごろの給食

給食の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、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の歴史を知ろう

2024

今年度は、桜川市学校給食センターで「給食の歴史」についての掲示物を作成し、市内の全学校に配布しました。給食の歴史に触れてみましょう。

1月24日（水）に「学校給食週間献立」を実施します。
コッペパン いちごジャム 牛乳 くじら肉の甘辛ソースかけ ボイルキャベツ トマトクリームシチュー 給食週間ミルクプリンです。
昔の給食をアレンジしたメニューを提供します。「くじら肉」お楽しみに！

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。