



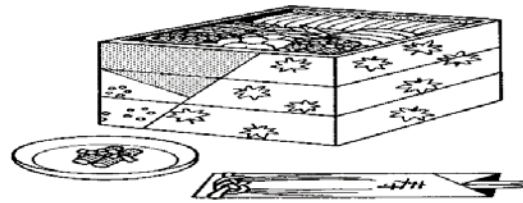
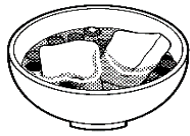
食育だより 1月号

横浜市立南吉田小学校
校長 金子 正人
学校食育部

新しい年が明けました。今年も児童のみなさんの心と体の栄養を満たすおいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしくお祈りします。

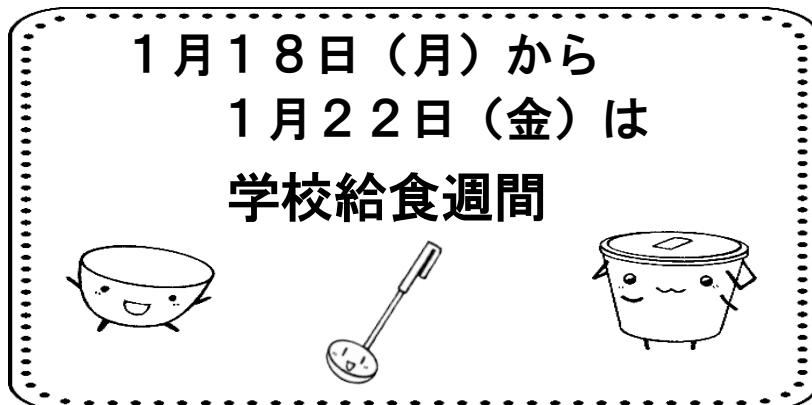
さて、1月18日（月）から22日（金）の1週間は、「学校給食週間」です。学校給食について改めて知る週間です。給食委員会を中心に様々な取り組みを行います。

寒い日が続きますが、早ね・早起き・運動を心がけて冬も元気にすごしましょう。



【1月の給食】

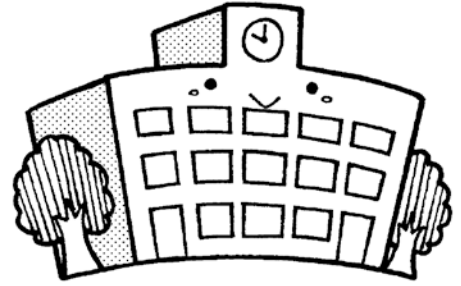
- 日本の伝統的な食文化を伝える献立・・・白玉ぞうに・なます
- 日本で昔から食べられてきた食品を使った献立・・・ぶどう豆・だいずの磯煮・けんちん汁・炒り鶏・納豆
- 給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
 - ・給食の歴史を伝える献立・・・セルフおにぎり
 - ・神奈川や横浜にかかわりの深い献立・・・五目焼きそば・すき焼き風煮・マーボー豆腐
- 冬に美味しい旬の食品
 - ・ぶり・ブロッコリー・こまつな・しゅんぎく・みずな・だいこん・ほうれんそう
 - ・ごぼう・はくさいゆず・ぽんかん・いよかん
- 22（金）ミックスフルーツ⇒ミックスフルーツジュレに変更します。
 - ・粉寒天でフルーツを固めてジュレにします。



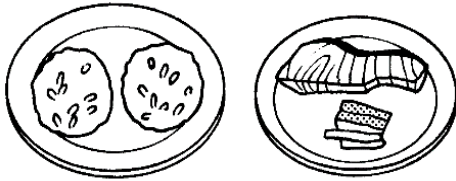
学校給食の歴史

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校においてお弁当を持ってこられない児童を救うために給食が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。

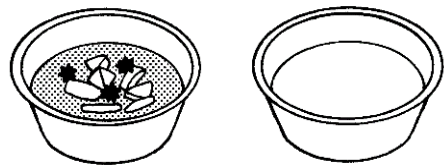


① 明治22年



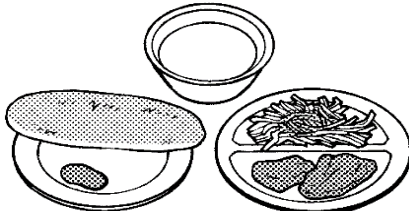
おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

② 昭和20年



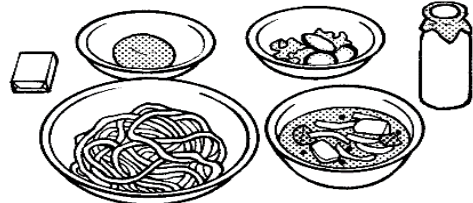
みそ汁 ミルク（脱脂粉乳）

③ 昭和27年



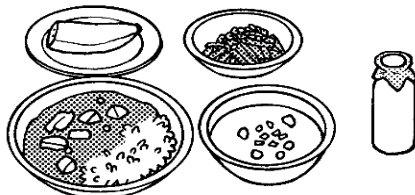
コッペパン ミルク（脱脂粉乳） 鯨肉の
竜田揚げ せんきゃべツ ジャム

④ 昭和40年



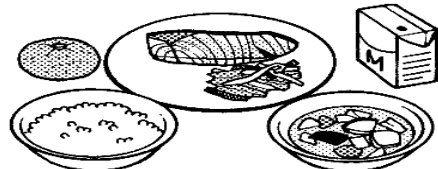
ソフトめんのカレーあんかけ
牛乳 甘酢あえ 果物（黄桃）

⑤ 昭和52年



カレーライス 牛乳 塩もみ
果物（バナナ） スープ

⑥ 令和3年



地場産物（キャベツ・だいこん）を活用し
た献立や、外国の献立等さまざまな献立が
あります。

