

1月 給食だより



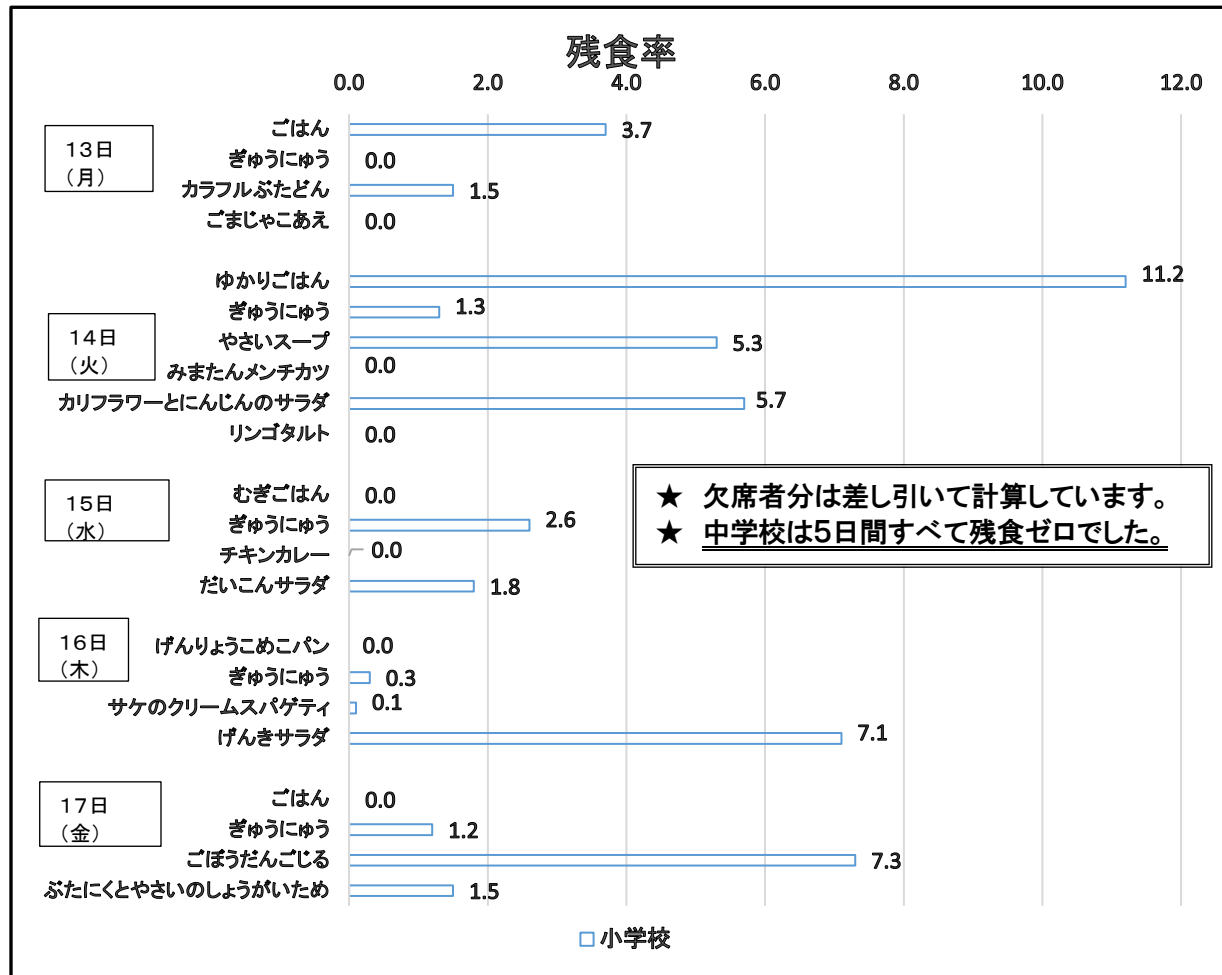
令和5年度

三股町立学校給食センター

1月に入り今の学年で過ごす最後の学期が始まりました。給食をしっかりと食べて寒さに負けない丈夫な身体を作りましょう。

さんしょくちょうさけっか ～残食調査結果～

11月に三股町内の小学校（三股西小）3・4年生と中学校2年生に本年度2回目の残食調査を実施しました。



今年度2回目の残食調査でした。野菜がたくさん入っているサラダや汁物などで残食が多いように感じます。野菜には体の調子を整えて風邪などを引きにくくする栄養素がたっぷり入っているので苦手な人も少しずつでも食べる量を増やしていけたら良いですね。しかし、全体的には1回目と比べて残食率が減少しているため、この調子でしっかり食べて丈夫な身体を作っていきます。給食センターでは、今回の結果も参考にしながら料理の味つけや量などを工夫しながら給食作りをしていきますので、ご家庭でも食べることの大切さについてお話する機会をもうけていただけるとうれしく思います。

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（1889）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。

給食用物資贈呈式

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（1947）年1月に給食が再開しました。

昭和21（1946）年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25（1950）年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

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22年ごろの給食

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

子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17（2005）年に「食育基本法」が成立。平成20（2008）年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました（2009年4月1日施行）。

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。

