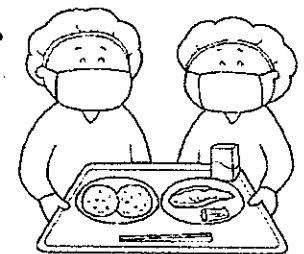


1月 給食だより

きゅう しょく

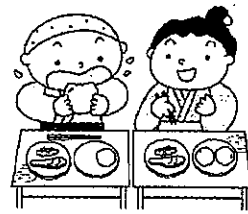
あけましておめでとうございます。新しい一年の始まりです。1月は「睦月」といわれています。新年を迎えられた喜びを分かち合い、新たな気持ちで1年をスタートしましょう。

さて、1月24日から30日までは、全校学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



昔の給食をふり返ってみよう

令和7年1月
西都市学校給食センター



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。

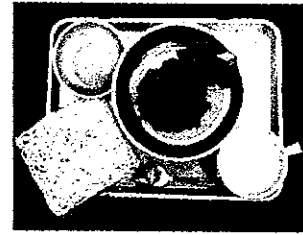


▲ふろふき大根のおかず



▲クジラの竜田あげとサラダ

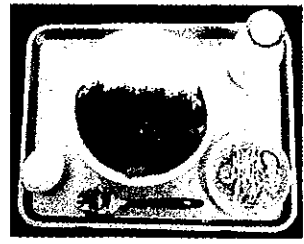
クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。



▲ソフトめんミートソース



ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



明治22年 (1889) 学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子のために食事を出したのがはじまり。



▲ドラム缶入りの脱脂粉乳

昭和21年 (1946) 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) パンとミルクとおかずの給食に



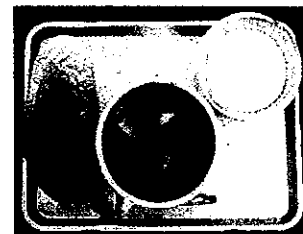
▲当時使われたミルクポット

脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳をお湯で溶かし、砂糖などを加えたもの。苦手な子が多かった。



昭和30年代 (1955~1964) 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年 (1963) ソフトめんが登場!

昭和40年代 (1965~1974) 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ビーナッツあげパン

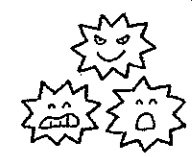
あげパン
コッペパンを油であげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



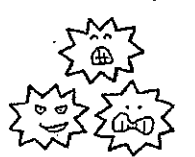
▲ごはん給食の様子

昭和51年 (1976) 正式にごはん給食がはじまる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。



冬に多いノロウイルス



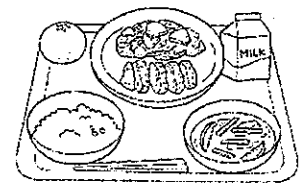
ノロウイルスによる食中毒は冬に多発し、おう吐や下痢などの症状があります。

感染者によって直接または間接的に汚染された食品や、加熱不十分な食品を食べることで感染します。しっかりと手洗いを行って予防しましょう。



家族で給食について語り合ってみませんか

好きな献立や給食時間の印象深い出来事など、給食の思い出を家族みんなでお話してみましょう。今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることができるかもしれません。



<1月の給食紹介>

- 7日(火) 「具雑煮、紅白なます」 ※ お正月メニュー
- 9日(木) 「ひむかなポリタン」 ※ 西都の日(干切大根)
- 21日(火) 「三納中学校のリクエスト献立」

