

うんまか



発行：令和6年1月
えびの市防災食育センター
第5号

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が、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年や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？



しゅうちゅうりょく たか しょくじ 集中力を高める食事とは？

くだもの 果物

しゅしょく 主食

ぎゅうにゅう にゅうせいひん 牛乳・乳製品

しゅざい 主菜

ふくざい 副菜

（汁物含む）

のう 脳へエネルギーを補給しよう！

く あ さんごう た

給食の組み合わせを参考にし、よくかんで食べましょう。

バランスのよい食事をこころがけましょう。ご飯は粒のまま食べるので、ゆっくり消化・吸収され、腹持ちがよく、安定して脳へエネルギーを供給します。

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年にさかのぼります。山形県の大誓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ました。戦争が終わっても食料不足は続きましたが、アメリカ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。

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。

コッパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

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

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りました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

時代の流れとともに変化を続ける「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。