



給食だより

令和6年1月9日
北区立王子小学校
校長 原田英孝
栄養士 加藤梨奈

あけましておめでとうございます。今年も健康な1年にしたいですね。いろいろなものを食べ、十分な睡眠をとり、寒さに負けずに元気に過ごしましょう。

今月は全国学校給食週間があります。学校給食をはじめ、食への理解や関心を高めることを目的に実施されます。今年度の期間中は、給食の歴史を振り返るとともに、食文化や東京都の料理・食材に触れる献立としました。

給食室では、子供たちの心と体の健康・成長のため、おいしく安全で魅力ある給食となるよう努力してまいります。本年もよろしくお願ひします。

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(1889)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つた小学校で、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(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

主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が導入され、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

給食レシピ



かぼちゃきなこだんご

- 《材料(4人分)》
- 白玉粉 55g
 - 上新粉 20g
 - 木綿豆腐 40g
 - かぼちゃ 25g ←ペーストにした状態で
 - きなこ 15g
 - 砂糖 18g
 - 塩 0.1g

12/22(金)に「冬至もち」という名前で提供しました。「レシピがほしい!」という声をたくさんもらったので、紹介します!

- 《作り方》
- かぼちゃは皮をとり、適当な大きさに切る。ゆでるかレンジで加熱し、マッシュしてペースト状にする。
 - 白玉粉に豆腐を加えてつぶしながら、よく混ぜ、こねる。
 - ②に上新粉と①を加えてよく混ぜ、こねる。
※固い場合は水を加えて調整する。目安は耳たぶくらい。
 - ④1人2個ずつに丸めてゆでる。冷水にとって冷やす。
 - ⑤きなこ~塩を混ぜ合わせたものに④を加えて絡める。