食总品明(7号)

2023年1月 さいたま市立大宮国際中等教育学校

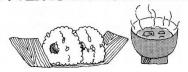
~1月24日から30日は「全国学校給食週間」です~

「全国学校給食週間」は、第二次世界大戦による食糧難の影響で中断されていた学校給食が、戦後、アメリカなどからの支 援物資(脱脂粉乳や小麦粉など)により再開されたことを記念して設けられました。

学校給食は、時代の流れとともにその内容や役割が大きく変化してきました。現在では、学校給食に季節の食材や行事食、郷 土料理などを取り入れることや、学校給食そのものが子どもたちの心身を健やかに育むための「生きた教材」となるものである ことなどが求められています。

学校給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくる ことのできない子どもたちのために、おにぎりと おかずの昼食を与えたのが、学校給食のはじまりです。



昭和7年 学校に来られない子や、体の弱い子を救うために、 全国各地で給食が始まりました。





昭和19年 戦争で食べ物が少なくなって 米・みそ等の特別配給の学校 給食が実施されました。(六大都市)

昭和21年 12月24日

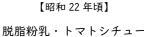
外国からおくられたミルク や缶詰で、学校給食が 始まりました。



学校給食の変遷

【明治 22 年頃】

おにぎり・塩鮭・漬け物





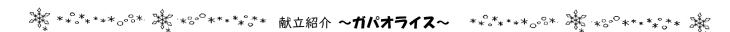
【昭和27年頃】 脱脂粉乳・コッペパン くじらの立田揚げ せんキャベツ



【昭和 40 年頃】 ソフト麺のカレーあんかけ 牛乳・甘酢和え 黄桃・チーズ







I 月は給食の回数が少ないため、家庭で昼食を食べる機会が増えると思います。そこで、給食の献立の中から、昼食におすすめの献立を紹介します♪

【材料/4人分】

炊いたご飯…2合分

豚ひき肉…250g

にんにく(みじん切り)…小さじ1

生姜(みじん切り)…小さじし

玉葱(粗みじん切り)…180g

人参(粗みじん切り)…40g

ピーマン(粗みじん切り…40g

パプリカ(粗みじん切り)…20g

たけのこ(粗みじん切り)…40g

干し椎茸(戻して粗みじん切り)…5g

卵(目玉焼きを作る)…4個

サラダ油…小さじ1

しょうゆ…大さじ1

オイスターソース、赤みそ、

清酒…各小さじ1

砂糖、食塩…各小さじ 1/2

トウバンジャン、カレー粉、

白こしょう…各少々 乾燥バジル…小さじ I

【作り方】

- (1) フライパンにサラダ油、にんにく、生姜を入れ弱火で炒め、香り が出たら、豚肉を入れ炒める。
- (2) 玉葱、人参を炒め、玉葱がしんなりしてきたら、残りの野菜も加 えて炒める。
- (3)調味料を加え、味をととのえる。
- (4) 皿にご飯をよそり、具と 目玉焼きをのせる。



※食塩、トウバンジャン、カレー粉、バジルの量は 味をみながら調整してください。