



札幌市立厚別南中学校 2020.1.14

あけましておめでとうございます！いよいよ3学期がスタートしました。インフルエンザやノロウイルス、風邪などの流行が心配される季節ですが、手洗い・うがいを忘れず、バランスの良い食事をしっかりとって元気に過ごしましょう。



# 「学校給食」の始まりは…？



学校給食が始まって、100年以上がたちます。  
今月は学校給食の歴史を振り返ってみましょう。

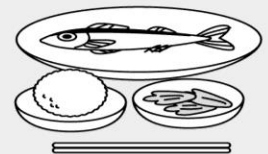
「学校給食」の歴史

明治22年 (1889年)	山形県鶴岡市（現在）の私立忠愛小学校で、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、学校で調理した食事を出したのが始まりです。 当時の給食は、おにぎり・焼き魚・漬物などでした。
昭和7年 (1932年)	学校にお弁当を持ってくることのできない子どもや、からだの弱い子を救うために、全国各地で国からの補助による給食が始められました。
昭和18年 (1943年)	戦争で食べるものが少なくなり、給食が中止されました。
昭和21年 (1946年) 12月24日	戦争が終わり、外国から送られてきた脱脂粉乳や缶詰を使って、東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験的に給食が再開されました。 この日が戦後の学校給食開始の記念日となりましたが、冬休みになるため1ヵ月後の1月24日が学校給食記念日となりました。
昭和22年 (1947年)	全国で約300万児童に対し、学校給食が開始されました。
昭和29年 (1954年)	学校給食法が公布されました。 当時の代表的な献立としては「コッペパン」「ミルク（脱脂粉乳）」「鯨肉の竜田揚げ」などが挙げられます。
昭和40年 (1965年)	「ミルク（脱脂粉乳）」から「牛乳」に切り替える運動が始まりました。
昭和51年 (1976年)	学校給食に米飯が正式に導入されました。

## 「学校給食の歴史」…いかがでしたか？

給食に携わる人たちの苦勞や、努力のことも思って、感謝の気持ちを持って  
いただきたいですね！

ところで、皆さんのお父さんや、お母さん、おじいちゃんや  
おばあちゃんが子どものころの学校給食はどんなだったのでしょうか？  
そして、どんな献立が好きだったのでしょうか？  
とても興味がありますよネ！…早速、聞いてみませんか！？



昔はね…

昔はどんな  
給食だったの？

☆☆牛乳は毎日 200mlつきます。物流や予算の都合で献立を変更することがあります。☆☆

月	火	水	木	金
<p><b>1月予定献立</b></p>  <p>主な食材を載せてあります。文面を見てわかるものは、省いております。</p>		<p>15</p> <p>きつねうどん おさつフリッター りんご</p> <p>油揚げ つと たもぎ草 干し椎茸 長ねぎ ほうれん草 / さつまいも 牛乳 食塩 小麦粉 卵 黒ごま</p>	<p>16</p> <p>とりめし(美貝) さつまい コーンフライ ★リクエスト献立★</p> <p>大麦 鶏肉 玉ねぎ 油 醤油 豚肉 / さつまいも 豆腐 こしこやく 人参 ごぼう 大根 長ねぎ / とうもろこし 生乳 小麦粉 パン粉</p>	<p>17</p> <p>ご飯 ぶりの味噌照り焼き 肉片湯(ローパンタン) 生姜和え</p> <p>ぶり 赤味噌 醤油 生姜 ごま / 豚肉 生姜 でん粉 人参 白菜 干し椎茸 たけのこ 長ねぎ / ほうれん草 もやし 生姜 醤油</p>
	<p>20</p> <p>横割りパンズ ベーコンシチュー 鉄入りハンバーグ (照り焼きソース) りんご</p>	<p>21</p> <p>ご飯 マーボー豆腐 釧路産たらザンギ 磯和え</p>	<p>22</p> <p>味噌バターコーン ラーメン 大学芋 天草オレンジ ※2年 1.35組スキー学習</p>	<p>23</p> <p>ひじきご飯 味噌汁 さんまのカレー揚げ みかん</p>
<p>27</p> <p>ロールパン イタリアンスープ お好み揚げ(エビ入り) アップルゼリー</p>	<p>28</p> <p>キーマカレー あさりのサラダ キウイフルーツ</p>	<p>29</p> <p>ゆであげミート ソース スパイシーポテト ヨーグルト ※1年 2.46組スキー学習</p>	<p>30</p> <p>ピラフのホワイト ソース(エビ入り) ほうれん草とコーンの サラダ パイン缶詰</p>	<p>31</p> <p>豚ミックス丼 小松菜スープ ぽんかん ※1年 1.3.5.7組スキー学習</p>
<p>ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 バター 油 小麦粉 牛乳 豆乳 チーズ 鶏からスープ / 鶏肉 豚肉 玉ねぎ 生姜 ソース</p>	<p>豆腐 豚肉 人参 長ねぎ 味噌 / たら 小麦粉 油 / 小松菜 白菜 のり</p>	<p>豚挽肉 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく もやし メンマ ほうれん草 長ねぎ バター ホールコーン 味噌 ごま ごま油 トウバンジャン / さつまいも 油 水あめ ごま</p>	<p>鶏肉 ひじき 白滝 人参 / あさり ごぼう 小松菜 味噌 / さんま カレー粉 小麦粉 片栗粉 油</p>	<p>豆腐入りかまぼこ うすら卵 ひじき入りがんも こんにゃく 人参 大根 ぶき さつまいも 厚揚げ / カラフトししゃも 小麦粉 でん粉 油 / のり しらす干し 糸かつお ごま</p>
<p>ベーコン 玉ねぎ じゃがいも 人参 コーン マカロニ / エビ イカ あさり ベーコン キャベツ 切り干し大根 コーン ひじき 小麦粉 卵 油 / アップルジュース 寒天</p>	<p>豚挽肉 玉ねぎ 人参 セロリ ー 生姜 にんにく 大豆水煮 パセリ レーズン カレー粉 ホールトマト ケチャップ カレー粉 小麦粉 赤みそ あさり キャベツ 人参 きゅうり ごま</p>	<p>豚挽肉 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ 小麦粉 油 大豆 トマトピューレ 中濃ソース / じゃがいも 油 /</p>	<p>鶏肉 エビ ホタテ 人参 玉ねぎ 小麦粉 バター 牛乳 チーズ 豆乳 マッシュルーム グリンピース トマトジュース ケチャップ スキムミルク / ほうれん草 コーン ハム ごま</p>	<p>豚肉 厚揚げ 油 玉ねぎ 竹の子 人参 ピーマン ごま / 小松菜 ベーコン 春雨 コーン</p>

★リクエスト給食結果発表!★

今年は麺メニューの競争が激しい中、トップになったのはみそラーメンでした!

メニュー	1年生	2年生	3年生
ごはん①	とりめし	ビビンバ	とりめし
ごはん②	カレーライス	とりめし	ビビンバ
めん	みそラーメン	みそラーメン	みそラーメン
パン	揚げパン	揚げパン	揚げパン
汁物・煮物	ワンタンスープ	ワンタンスープ	ワンタンスープ
おかず①	ザンギ	ザンギ	ザンギ
おかず②	青のリポテト	青のリポテト	青のリポテト
果物・デザート	アイスクリーム	アイスクリーム	アイスクリーム

★給食常任委員会のみなさん、ご協力ありがとうございました!

