

1月24日～30日は、
全国学校給食週間です！

日本で初めての給食



明治 22年 スタート！
おにぎり、塩さけ、つけ物

給食は、**山形県**家中新町にある忠愛小学校で、貧しくて**生活に困っている児童**に、**昼食**を出したことが、**はじまり**とされています。

給食週間のはじまり

明治 22 年に、はじまった給食は、**戦争**中に一時中断していましたが、**栄養失調状態**の子どもたちを救うためアメリカの民間団体からの援助物資（ララ物資）により、昭和 21 年 12 月 24 日に学校給食が**再開**されました。

この日を記念して「**学校給食感謝の日**」と定められ、その後、「**全国学校給食週間**」ができました（給食提供できる日程に）。そして、給食の意義や役割について、理解や関心を深める週間となりました。

給食について
学びを深めよう！

札幌市の給食

参照：札幌市HP

昭和 26 年



コッペパン
ミルク入りみそ汁

盛り付け食器は、
家庭から持参！

昭和 30 年



コッペパン
脱脂粉乳
栄養汁

レンゲ型の
スプーン
登場！

昭和 40 年



うどん
大学いも
牛乳

めんの給食
スタート！

昭和 45 年



コッペパン・ジャム
おでん
くじらの竜田揚げ
牛乳

先割れスプーン
登場！

昭和 52 年



五目ごはん
みそ汁
サケフライ
りんご
牛乳

アルミでできた
仕切り皿へ
盛り付け開始

平成 11 年～



ごはん
肉じゃが
さんまの竜田揚げ
おひたし

じき
磁器食器
スタート！

給食ができるまで

1 バランスのよい献立を考えます

2ヶ月くらい前までに献立を完成します。

献立を作る時は、「栄養のバランス」「季節の食べもの」「おいしさ」「安全」「値段」などを考えます。今だけでなく将来的な健康も考えて、バランスのよい献立になるように配慮しています。

一日に必要な栄養量が3分の1以上とれるように工夫しています。



2 新鮮な食材をそろえます

給食の材料は使う量を計算して、いろいろな店に注文します。そして当日の朝に食材が届きます。毎日新鮮な食材を使い、8時30分頃から12時頃まで給食を作っています。みんなの口に入るものなので、安全でおいしい食材を使うことができるよう努力しています。



北海道でとれたものや、少ない農薬で育てられた食材も使われています。

3 心をこめて作ります

身支度と手洗いをして、調理開始です。稲積中学校と手稲中学校の給食、約1220食を9人で作ります。

味付けは、うす味になるようにしています。なぜなら、素材の味のおいしさを知り、病気にならないような体を作るために深く関係しているうす味を子どものころから慣れてほしいからです。そのために『だし』は、かつお節や昆布、煮干し、鶏がら、豚骨などをたっぷり使って“本物の味”を出すようしています。

心をこめて作られた給食は、給食時間に合わせて運ばれています。



<かき揚げの形成中>



<汁物の盛り付け>

野菜や果物はていねいに3回以上洗い、まな板と包丁は材料ごとに使い分けています。また、中までしっかり火が通っているかを、温度を計り、確認しています。

4 みんなの教室に届きます

学校の中にあるエレベーターで給食を台にのせて運びます。4時間目に“ガタガタ”という音が聞こえたら、もうすぐ給食です。

