

1月24日～30日は、 全国学校給食週間です！

給食について 学びを深めよう！

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、^{かちゅうしんまち}**山形県**^{ちゅうあい}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。

給食週間の始まり

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（ラウ物資）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。

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！

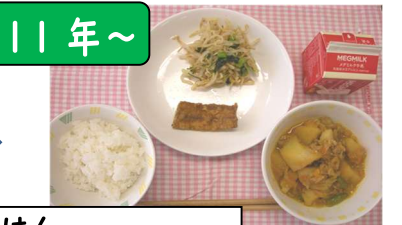
昭和52年



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**将来の健康**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 新鮮な食材料をそろえます

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。手稲中学校と稲積中学校の給食、**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”を出すようにしています。

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。

