

1月

給食たより



1月の給食

令和8年1月8日
大田区立松仙小学校
校長 早見 泰一

- 9日(金)…新年最初の給食は、おみくじコロッケです。コロッケの中に入っている食材（ウィンナー、うずらの卵、チーズのいずれか1つ）によって、今年の運勢を占います。
- 15日(木)…小正月。小豆がゆやおもちを食べて、無病息災を願う風習があります。給食では、白玉団子入りのおしるこを作ります。あんは、給食室で乾燥の小豆から煮て作ります。
- 16日(金)…秋田県の郷土料理である、きりたんぽ汁を作ります。また、米は秋田県産のあきたこまちを使用します。
- 19日(月)…兵庫県の郷土料理である、とふめしとばち汁を作ります。

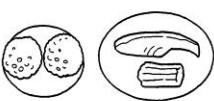
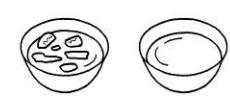
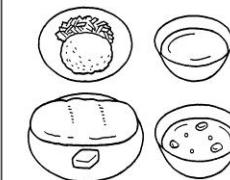
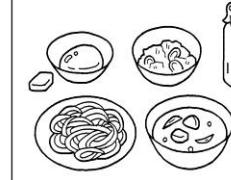
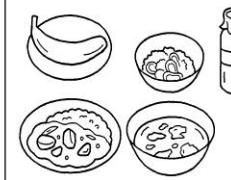
全国学校給食週間

1月24日(土)～30日(金)は全国学校給食週間で、学校給食の意義や役割への理解を深める日とされています。松仙小では、給食の歴史を紹介したり、昔の給食や大田区発祥のメニューを取り入れた献立を実施したりします。

- ・26日(月)、30日(金) …すいとんやくじらの竜田揚げなど、昔のメニューを取り入れた給食
- ・27日(火)、29日(木) …大田区発祥とされる、揚げパンやたこペったんを取り入れた給食
- ・28日(水) …「まごわやさしい」の食材をバランスよく使用した給食

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
				

おにぎり・塩さけ・
菜の漬物

ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー

コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ボタージュスープ・コロッケ・
せんキヤベツ・マーガリン

ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
果物(黄桃)・チーズ

カレーライス・牛乳・塩もみ・
果物(バナナ)・スープ

知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたもので。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。

