



1月24～30日は全国学校給食週間です。食べ物が満ちあふれている現代ですが、学校給食で伝えたいことはたくさんあります。多くの人の努力や協力によって食べられること、動植物の命をいただいて生きていることへの感謝、そして食文化…。この機会に、ぜひ給食の意義、そして食べることの大切さを感じてもらいたいものです。

想像してみよう！～食べ物のふるさと～

私たちが食べている食べ物はすべて生きものから作られます。私たちは食べ物となった生きもの命をいただいて生きています。またそうした食べ物が私たちに届くまでにはたくさんの人の手がかかっています。みなさんにおなじみの赤・黄・緑の食べ物の3つのグループのふるさとを訪ねてみましょう。

おもに体をつくるもとになる(赤)	おもにエネルギーのもとになる(黄)	おもに体の調子を整える(緑)
<p>主菜となる魚、肉、卵などは、漁師の人が大変な思いをして捕ってきたり、牧場や畜舎で牛や豚、にわとりなど世話を1年中休みなく行ってくれる人のおかげで食べれます。</p>	<p>主食となるお米は、水田で作られます。春の田植えから秋の収穫まで、農家の人は手間ひまかけて稲の世話をし、水田の管理をしています。</p>	<p>副菜となる野菜やくだものは、農家の人が畑や果樹園で心を込めて育ててくれたものです。おいしく立派に育てるためには多くの手間ひまと努力があります。</p>

感謝の気持ちを込めて「いただきます」のあいさつをしましょう！


ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間 1月24日~30日

めいじ ねん 明治22 (1889) 年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない貧しい家庭の子どもたちを救うために昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。

がっこうきゅうしょく うつ 学校給食の移りかわりを見てください。

がっこうきゅうしょく うつ 学校給食の移りかわり

めいじ ねん
明治22年



おにぎり しょう 塩ざけ な つけもの
菜の漬物

しょうわ ねん
昭和20年



みそ汁 ミルク (脱脂粉乳)

しょうわ ねん
昭和27年



コッペパン ミルク (脱脂粉乳) かつら
肉の竜田揚げ せんきゃべつ ジャム

しょうわ ねん
昭和40年



ソフトめんのカレーあんかけ
ぎゅうにゅう あまみ くだもの おうとう
牛乳 甘酢あえ 果物 (黄桃)

しょうわ ねん
昭和52年



カレーライス 牛乳 しょう やさい
くだもの 果物 (バナナ) スープ

いま きゅうしょく
今の給食



ぎょうじしょく し ばさんぶつ かつよう こんだて つく
行事食や地場産物を活用したさまざまな献立が作られています。

こんねんと ていきょう がっこうきゅうしょくしょうかい 今年度、提供した学校給食紹介



とまごまいさん
苫小牧産のホッキカレー



しみいと していけい しゅうねん はちおうじ どうしょう
姉妹都市提携50周年で八王子ラーメンの登場



とまごまいさんま
苫小牧産真ほっけのみそ焼き