



ほほえみだより

令和3年1月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (229号)



知っていますか？学校給食の歴史

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で始まりました。この給食は、貧しくて生活に困っている子供達を対象に無償で出されたものでした。

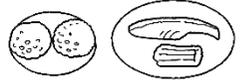
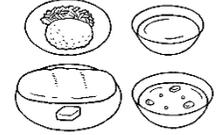


給食は戦争で一時中断されましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子供達のためにアメリカなどから援助物資を受けて再開することができました。

現在は、子供達の健康の増進や体位の向上を図ること、そして食育の教材としての役割があります。

給食に使用される食材の産地情報は、「松伏町ホームページ」の「給食センター」において公開しています。また、献立表も同じくweb上でも公開していますので、ご利用ください。

今年度の学校給食週間では、給食が始まった当初と再開時のメニュー、そして世界や日本の料理を取り入れました。

25日 (月)	明治22年頃 のメニュー	<ul style="list-style-type: none"> ●おにぎり ●漬け物 ●鮭塩焼き ●みそ汁 	
26日 (火)	戦後 (昭和25年頃) のメニュー	<ul style="list-style-type: none"> ●コッパン ●脱脂粉乳 ●シチュー ●コロケ ●せんキャベツ 	
27日 (水)	世界の料理や食材	<ul style="list-style-type: none"> ●プサロスパ→ギリシャのフィッシュスープ ●チキン・アドボ→フィリピンの鶏肉料理 (鶏肉をしょうゆ・ナンプラー・砂糖・酢・にんにくで漬け込み焼いたもの) ●かぼちゃと豆のサラダ→かぼちゃや豆など、メキシコ野菜たっぷりサラダ 	
28日 (木)	埼玉の料理や食材	<ul style="list-style-type: none"> ●鴨葱うどん→越谷の料理 ●みそポテト→じゃがいもに甘みそをかけた秩父地方の料理 ●しゃくし菜→秩父地方で採れる野菜 ●のらぼう菜→飯能地方で採れる野菜 ●ゆずゼリー→毛呂山の桂木ゆずを使用 	
29日 (金)	関東地方の料理や食材	<ul style="list-style-type: none"> ●子ぎつねご飯→群馬県の給食でよく出る人気メニュー(甘い油揚げの入った混ぜご飯) ●アジのさんが焼き→千葉県料理 ●かんぴょう→栃木県の特産品 ●建長汁→神奈川県建長寺発祥の精進料理 	

日本や世界の地場産物や食文化を“食べて”学びましょう。そして毎日給食を食べられることに感謝しましょう。

