

1月給食だより



令和3年度
安中市松井田学校給食センター
(☎027-393-1611)

中学



石けんで
しっかりと

あけましておめでとうございます

2022年が始まりました。1年のまとめの3学期です。寒い日が続きますが、^{かんき}換気や手洗いをしっかり行って、^{かんせんよぼう}感染予防に努めましょう。



今年もみなさんが健康で元気にすごせるよう、おいしい給食で応援していきます。どうぞよろしくお祈りします。

1月24日から30日は



給食の歴史について知ろう！

明治22年 (1889) ● 学校給食の始まり

山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年 (1947) ● 戦後、給食が再開される

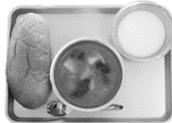
戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。



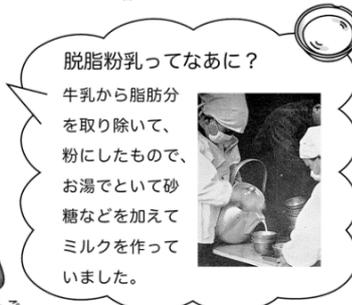
▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク

昭和25年 (1950) ● パン・ミルク・おかずの給食に

支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、ミルク、カレーシチュー

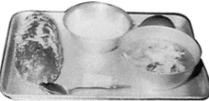


脱脂粉乳ってなあに？

牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えてミルクを作っていました。

昭和27年 (1952) ● あげパンの登場！

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気メニューに。



▲あげパン、ミルク、卵スープ、りんご

昭和30年代 ● 大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。



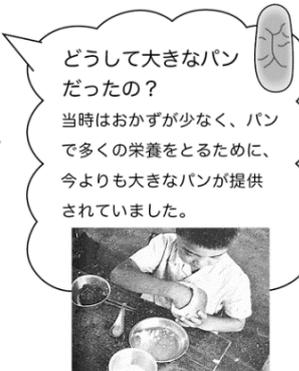
▲くじらの竜田あげ

昭和38年 (1963) ● ソフトめんの登場！



▲ソフトめんミートソース

時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティ式めん（ソフトめん）が開発される。



どうして大きなパンだったの？

当時はおかずが少なく、パンで多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。



昭和40年代 ● 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



昭和51年 (1976) ● 正式にごはん給食が始まる

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。



▲カレーライス、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

昭和60年代 ● バイキング給食やカフェテリア給食が始まる



栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。



最初の給食センターは東中の東側にありました。

現在の給食センターは平成14年4月に稼働（今年度20年目）小学校5校・中学校3校へ約770食の給食を提供しています。



苦手な物にも「トライ」しよう！



給食で苦手な食べ物が出たとき、あなたはどのようにしていますか？

全く手を付けずに残している人もいかもしれませんが、ひと口だけでも食べてみてください。苦手と思っても、食べ慣れることでだんだんおいしく感じるようになっていきます。また、^{みんかく}味覚は成長とともに変わっていくので、久しぶりに食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。苦手なものに挑戦することで、強い心が育ちます。今年「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね！

