

食育だより 1月

令和6年度



(毎月19日は食育の日)

北名古屋市給食センター



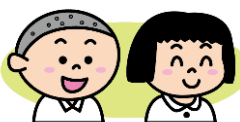
1/24~1/30

「全国学校給食週間」



学校給食の昔と今

学校給食は、明治22年に山形県のあるお寺で、お弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。戦争中は一時中断されましたが、昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。これを記念して、冬休みと重ならないように1か月遅らせた1月24日から30日の1週間で『全国学校給食週間』としています。



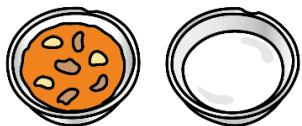
昔の給食を見てみよう!



ミルクは脱脂粉乳と呼ばれるものが提供されました。独特な風味で苦手な子どもも多かったようです。

パン以外の主食としてソフトめんが導入され、飲み物が牛乳に変わりました。

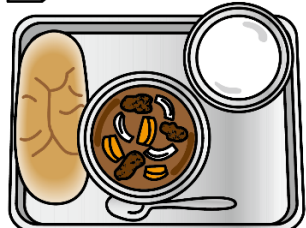
昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク

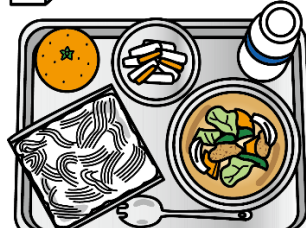


昭和27年ごろ



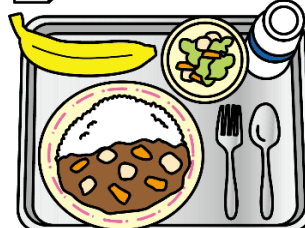
コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年ごろ



ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには当時安価だったクジラ肉がよく使われました。

米飯給食がスタートし、カレーライスが食べられるようになりました。

今の給食は?



ご飯を中心とした和食献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。給食は、食事の提供だけではなく、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用し「食育」の役割も担っています。

