



1月24日～
30日は…

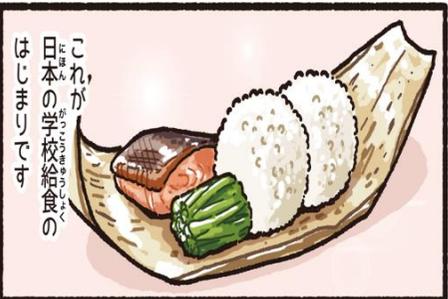
せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

きゅうしょく りんじごう
給食だより 臨時号

北空知圏学校給食センター
令和5年1月20日



がっこうきゅうしょく 学校給食のはじまり



きゅうしょく れきし 給食の歴史について知ろう!

★学校給食のはじまり、わかりましたか?その後をタイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。



せんご きゅうしょく さいかい
戦後、給食が再開される
せんぞう えいきょう ちゆうだん
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。



パン・ミルク・おかずの給食に
しえん こむぎこ つか つく だっしふんにゅう
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。



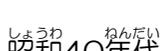
あげパンの登場!
とうきょうと ちょうりいん かいはつ
東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気メニューに。



おお 大ききパンとくじら肉やちくわを使った給食
いま おお とうじねだん やす
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。



ソフトめん登場!
じかん の とうじょう
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。



だっしふんにゅう きゅうにゅう き か
脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる
だっしふんにゅう きゅうにゅう き か
脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



せいしき きゅうしょく はじ
正式にごはん給食が始まる
こめ つか きゅうしょく はじ
お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。

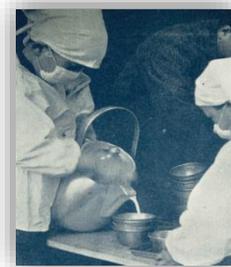


えいよう バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。



だっしふんにゅう 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。



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。



今の給食は?



ごはんを中心とした和食の献立を基本に、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。そして、食事の提供だけでなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、

さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。

