



令和2年度 1月号

きゅうしよくにゅーす

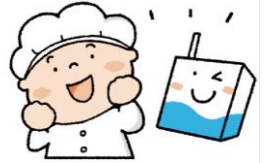
金山町学校給食共同調理場



1月18日から22日は 心を育む学校給食週間

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。

学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための一週間です。



学校給食の献立の移りかわり

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロッケ・せんきゃべツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦いで一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？



のぞいてみよう給食センター！

調理員さんたちは、子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、安全でおいしい給食になるよう頑張っています♪

Q. お肉屋さんから、お肉が届きました。何をしているところでしょうか？



A. 重さと温度をはかっています。注文通りの重さかどうかや、適切な温度での納品されているかをチェックしています。この日のお肉の温度は0度でした。

Q. ほうれん草を洗っています。何回洗っているのでしょうか？



A. 3回洗います。特に葉物野菜は、虫や砂がついていないか1枚1枚にみながら洗っています。みかんやりんごなどの果物も3回洗います。

Q. たくさんのアルミカップが並んでいます。何を作っているのでしょうか？



A. グラタンを作っています。すべてというわけにはいきませんが、手作りを心がけています。みそ汁のだしやドレッシングも手作りしています。