

1月 食育だより



船橋市立大穴北小学校
第9号 2026.1.23

いよいよ今年度も残すところ残り約2ヶ月となりました。子供たちには、よく食べ、しっかり運動して、強い体をつくってほしいと思います。引き続き、給食室でも子供たちのために、安全・安心を第一に、どの子ども楽しみになるような魅力ある給食づくりに努めてまいります。ご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



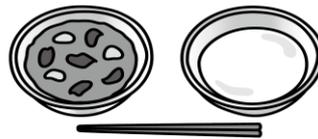
戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声



が高まりました。アメリカの LARA (アジア救援公認団体) から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年 1 月に給食が再開しました。

- ★ 昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和 25 (1950) 年度からは 1 月 24 日~30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。
- ★ 昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

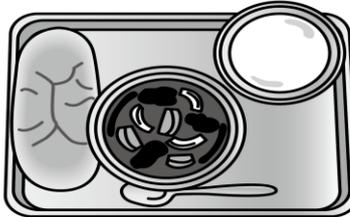
昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

昭和 25 年ごろの給食

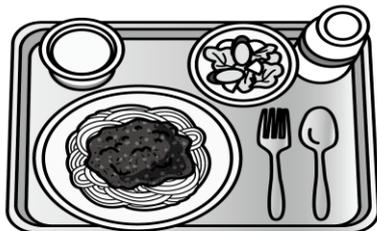


コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。



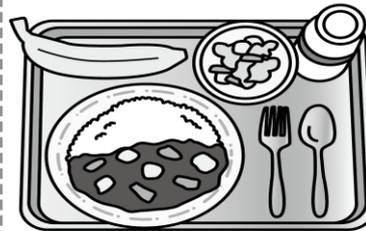
昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

- ★ 子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成 17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成 20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009 年 4 月 1 日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子供たちを大切に思う気持ちは変わりません。これからも「おいしい!」と言ってもらえるような給食作りをしていきます。



* 給食記念日にちなんで…

学校給食週間には、昔の給食や船橋産・千葉県の食材を多く使った料理、千葉県の郷土料理などを取り入れています。

- 26日（月） 昔の給食（昭和30年代）
・コッペパン ・ジャム ・ホワイトシチュー
- 27日（火） 学校給食始まり献立
「おにぎりと塩鮭・漬物」が出されたのが給食の始まりです。
この日は自分でおにぎりをにぎってもらいます。いろいろなことに感謝して味わって食べてほしいと思います。
- 28日（水） 大穴北小学校の人気メニュー！
・揚げパン ・中華チキンサラダ ・ワンタンスープ
- 29日（木） 大穴地区の食材を使った給食（ねぎ・小松菜）
～大穴小学校との共通献立～
・ねぎ塩豚丼 ・ツナ和え（小松菜） ・中華風野菜スープ
- 30日（金） 千葉県の郷土料理・千葉県や船橋市の特産物を使った献立
・にんじんおこわ ・コノシロの山河焼き ・磯香和え（小松菜）

Let's Cook! ～給食レシピ～

< 納豆和え >

*材料（4人分）

にんじん 1/6本 小松菜 1/4束
しょうゆ 小さじ1/2
キャベツ 大2枚
ひきわり納豆 1パック
しょうゆ 大さじ1/2
からし お好みで かつお節 少々

作り方をたくさん聞かれたので再掲します。野菜料理の中でもとても人気があります

1. にんじんは千切りにしてゆでる。かつお節を炒る。
2. 小松菜はゆでてざく切り、キャベツはゆでて千切りにし、しょうゆを振っておく。
3. 納豆としょうゆ(からし)を粘りが出るまで良く混ぜる。
4. 野菜と納豆を合わせ、かつお節をふって出来上がり。
*おひたしと納豆をあわせる感じです。野菜もお好みで。

< レモントースト >

*材料（4人分）

食パン 4枚
バター 20g
グラニュー糖 20g
レモン果汁 15g

*作り方

- ①バターは室温で柔らかくする。
- ②グラニュー糖とレモン果汁を加えて混ぜ合わせる。
- ③食パンにぬって、トースターで焼く。

簡単に作れます！朝ごはんにいかがですか？