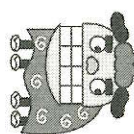


食育だより

令和7年1月
船橋市立飯山崎中学校



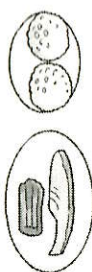
一お知らせー

献立表で1月27日A献立のご飯が粒すけと記載がありますが、納品の都合上、提供ができません。代わりに船橋産コシヒカリを提供します。アレルギー等の変更はありません。

2025年がスタートしました。毎日の食生活を大切にして、この1年も健康で元気に過ごしましょう。さて、1月24日から1月30日まで、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けて、給食の役割について考えてみましょう。

→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年



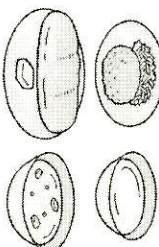
おにぎり・塩さけ・菜の漬物

昭和22年



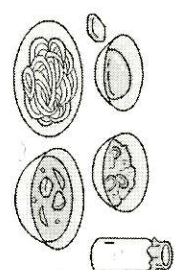
ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー

昭和25年



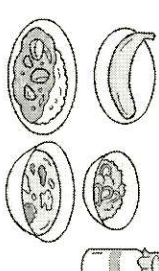
コッペンパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュース・コロツケ・せんきやべつ・マーガリン

昭和40年



ソフト麺のカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ

昭和52年



カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スーズ

日本で最初の給食は、「おにぎり、焼き鮭、漬け物」だったそうです。当時を知る人は、おにぎりは今のように入ったではなくったといひます。

戦後は食糧不足で、栄養失調の子どもが多々さんいしました。その頃の小学校6年生の体は4年生ほどの大きさしかなかったそうです。栄養失調を救おうと、ユニセフによる援助をうけ、給食がはじまりました。

アメリカから小麦粉の支援をうけて、パンが提供されます。今は全国的には、みんなの食給食がすすめられています。当時は支援をうけてはじまったパン給食しかありませんでした。

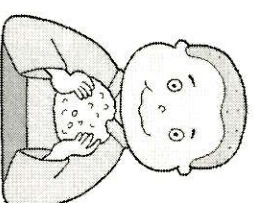
ソフト麺は正式にはソフトスパゲティ式種といひます。「提供までに時間がかかってものびにくい麺はできないか」と考えて、給食用に開発された麺です。

この年、助成金がたされ、ごはん給食が始まりました。しかしまだ頻度は、月に1回程度でした。ごはん給食が増えていくにつれ、各地の郷土料理も給食にたされるようになりました。

知っているかな 学校給食の歴史

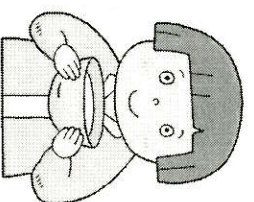
学校給食の始まり

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。現在の給食は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして食育の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。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支援を受けて、給食に脱脂粉乳を溶かしたミルクが提供されました。現在も「スキムミルク」として販売されていますが、当時の脱脂粉乳は今に比べて品質が悪く、あまりおいしいものではありません。

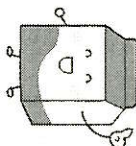
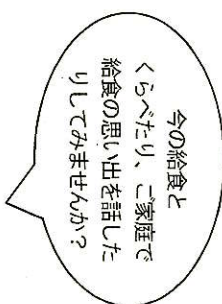
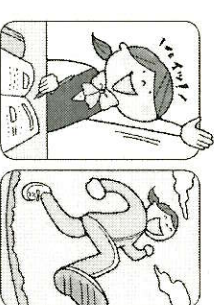


今月の目標

朝食をしっかりとろう!

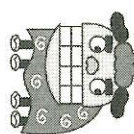
学力も体力もアップ!

朝食を毎日必ず食べている人は、そうでない人に比べて、**体力・運動能力や、学力が高い傾向**にあることが文部科学省などの調査でわかっています。朝食をとって午前中からしっかり頭と体を目覚めさせましょう。



食育だより

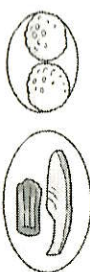
令和7年1月
船橋市立飯山崎中学校



献立表で1月27日A献立のご飯が粒すけと記載がありますが、納品の都合上、提供ができません。代わりに船橋産コシヒカリを提供します。アレルギー等の変更はありません。

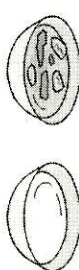
→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年



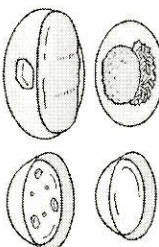
おにぎり・塩さけ・菜の漬物

昭和22年



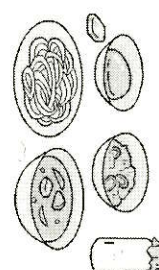
ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー

昭和25年



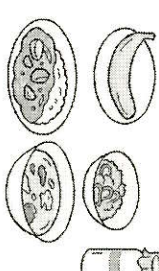
コッペンパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュ・スー・コロツケ・せんきやべつ・マーカーリン

昭和40年



ソフト麺のカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ

昭和52年



カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スー

日本で最初の給食は、「おにぎり、焼き鮭、漬け物」だったそうです。当時を知る人は、おにぎりは今のようによく白ではなかったといえます。

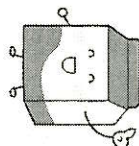
戦後は食糧不足で、栄養失調の子供が多くなり、大人も、その頃の小学校6年生の体は4年生ほどの大きさしかありませんでした。栄養失調を救おうと、ユニセフによる援助を受け、給食がはじまりました。

アメリカから小麦粉の支援を受けて、パンが提供されます。今は全国的には、みんなの給食がすすんでいます。当時は支援を受けていたパン給食しかありませんでした。

ソフト麺は正式にはソフトメニューという種類です。「提供までに時間がかかったものびに、この種はできないか」と考えて、給食用に開発された種です。

この年、助成金が下され、ごはん給食が始まりました。しかしまだ頻度は、月に1回程度でした。ごはん給食が増えていくにつれ、各地の郷土料理も給食に込められるようになりました。

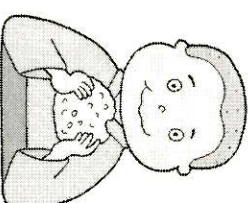
今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？



知っているかな 学校給食の歴史

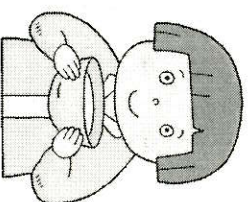
学校給食の始まり

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。現在の給食は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして食育の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。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支援を受けて、給食に脱脂粉乳を溶かしたミルクが提供されました。現在も「スキムミルク」として販売されていますが、当時の脱脂粉乳は今に比べて品質が悪く、あまりおいしいものではありません。



今月の目標

朝食をしっかりとろう！

学力も体力もアップ！

朝食を毎日必ず食べている人は、そうでない人に比べて、**体力・運動能力や、学力が高い傾向**にあることが文部科学省などの調査でわかっています。朝食をとって午前中からしっかり頭と体を目覚めさせましょう。

