

1/24～1/30 は「全国学校給食週間」

学校給食は、明治22年に初めて実施されて以来、各地に広がっていきましましたが、戦争のために中断されました。

戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、学校給食実施の必要性が叫ばれるようになり、昭和21年6月に「LARA」（アジア救済公認団体、米国の民間団体）より、給食物資寄贈の申出がありました。

これを受け、同年12月24日に、3都県（東京、神奈川、千葉）で試験的に学校給食を実施することとなり、同日、「LARA」からの給食物資の贈呈式が行われました。

それ以来、この日（12月24日）を「学校給食感謝の日」と定めました。その後、冬季休業と重ならない1月24日から30日までの1週間が「学校給食週間」として設定されました。

現在では、学校給食は単なる昼ごはんではなく、栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるもので、その教育的効果も期待されています。



【明治22年】
日本の学校給食の始まりは、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どものために、食事を提供したのが始まりとされています。

参考：「文部科学省HP」



第23回 堺市食育フェア



テーマ「食と健康」～食生活を見直そう～

「堺市食育フェア」は全国学校給食週間（1月24日～30日）に合わせ、毎年この時期に開催しています。学校給食の役割や現状、学校における食育の取り組みを知ってもらい、食育の大切さについて理解を深めることを目的としています。ぜひ、ご覧ください。

- 日時 令和6年1月23日（火）～31日（水）
午前9時～午後9時
（初日は正午から、最終日は16時まで）
- 場所 堺市役所 本館1階エントランスホール
- 内容 学校給食と食に関する展示
児童の作品（絵画や川柳）展示
- 主催 堺市教育委員会
堺市初等教育研究会 食育部会
- 問合せ 学校給食課 給食係
電話 072-228-7489

旬のもの（かぶ）を使った料理

～かぶのクリーム煮～



材料（4人分）

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ・鶏肉・・・・・・・・90g | ・カリフラワー・・・・60g |
| ・小松菜・・・・・・・・60g | ・かぶ・・・・・・・・180g |
| ・にんじん・・・・・・・・90g | ・たまねぎ・・・・・・・・240g |
| ・マカロニ・・・・・・・・30g | ・牛乳・・・・・・・・120ml |
| ・ホワイトルウ・・・・50g | ・油・・・・・・・・大さじ1 |
| ・塩・・・・・・・・少々 | ・こしょう・・・・適量 |
| ・水・・・・・・・・240ml～300ml | |

作り方

- ① 鶏肉は2cm幅、カリフラワーは一口大に切る
- ② 小松菜は2cm幅に、かぶは角切りに、にんじんはさいの目切りに、たまねぎは角切りにする
- ③ 鍋に油を入れ熱し、鶏肉を炒める
- ④ にんじん・たまねぎを炒める
- ⑤ 水を入れる
- ⑥ 材料に火が通ったら、マカロニ、かぶをいれる
- ⑦ ホワイトルウを入れ、牛乳をいれる
- ⑧ 塩こしょうで調味し、カリフラワー・小松菜を入れて煮て仕上げる

食育クイズ！



1月7日に食べる七草がゆに入っているすすなとすすしろの正しい組み合わせはどれでしょう？

- ①なのはなとこまつな
- ②かぶとだいこん
- ③ねぎとにら



「飲むヨーグルト」を提供しています！

今年度も小学校給食では、11月から2月までの期間に給食のお楽しみとして、牛乳の代わりに、「飲むヨーグルト」を2回提供する計画ですので3学期も1回提供の予定です。
※飲用牛乳除去対象者には、代替として「野菜ジュース」を提供します。



【乳酸菌の効用】

ヨーグルトに含まれる乳酸菌は便通の改善、コレステロールの低下、免疫機能を高める等様々な働きがあることがわかっています。かぜ等の感染症対策にもおすすめです。