



# 給食だより

白岩小学校  
H26. 1. 28

1月の給食目標

かぜに負けない食事をとろう。

かぜ予防には：バランスの取れた食事をする。

温かい食べ物で体を温める。

## ビタミンA

のどや鼻の粘膜を  
じょうぶにする。

### ビタミンAを多く含む食品



## ビタミンC

寒さに対するてい  
こう力を強くする。

### ビタミンCを多く含む食品



## たんぱく質

基礎体力をつけ、  
いこう力を高める。



## しぼう

外の寒さに体温を  
うばわれぬように  
にする。



# 交流給食がありました

1月23日に、1年生と6年生の交流給食がありました。わんぱく班ごとにわかれて、楽しく給食を食べました。



1年生に感想を聞いたところ、1年生みんな楽しかったと答えてくれました。「いつもとは違った6年生を見れたよ」と答えてくれた1年生もいました。

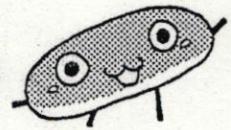
6年生にも感想を聞いたところ、ゲームのことやアニメの話などたくさん話をするのができ、楽しかったと話してくれました。1年生と6年生共に楽しい時間を過ごせたようです。新たな発見もあったようです。

## 全国学校給食週間 (1月24日～30日)

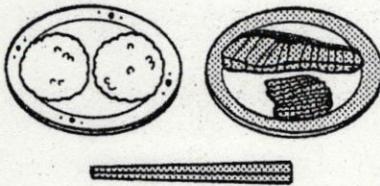
戦争により中断していた学校給食が、昭和21年12月24日に再開したことを記念して始まりました。(数年後には、冬休みの関係で1月24日になりました)現在は、学校給食の意義や役割について児童生徒や教職員、保護者のみなさまに理解と関心を高めることを目的としています。



# 日本の学校給食の歩み



明治22年

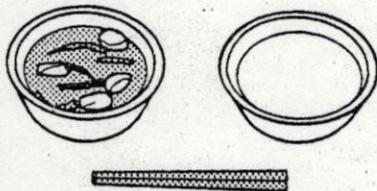


献立内容

おにぎり、塩さけ、菜の漬物

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町忠愛小学校で、貧しくて生活に困っている児童を対象に昼食を出したことが始まりだとされています。

昭和22年

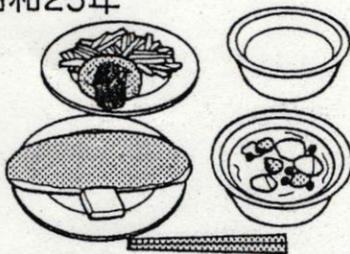


献立内容

ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー

戦後、栄養失調状態の子どもたちを救うためアメリカの民間団体からの援助物資（ララ物資）により、昭和21年12月24日に学校給食が再開されました。

昭和25年



献立内容

コッペパン、ミルク（脱脂粉乳）、ポタージュスープ、コロッケ、せんキャベツ、マーガリン

アメリカからの寄贈小麦を使用したパン、ミルク、おかずによる完全給食が8大都市で実施されました。

昭和40年

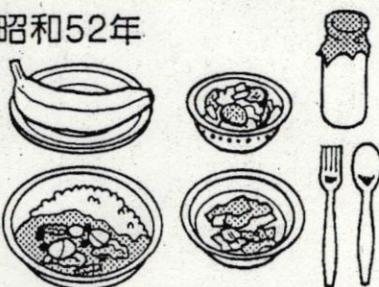


献立内容

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

昭和39年以降、学校給食に本格的に牛乳が取り入れられるようになりました。

昭和52年



献立内容

カレーライス、牛乳、塩もみ、果物（バナナ）、スープ

米飯は、教育上有意義と考えられ、昭和51年度以降は米飯給食が広がりました。

現在の給食

「生きた教材」として給食の時間や各教科等と関連して指導が行われたり、バランスのよい学校給食が子どもたちの心身の健康を支えたりする役割があります。