

1月給食だより



令和5年1月号
群馬県立館林特別支援学校

あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、学校給食が始まります。みなさんがいつも食べている給食は、いつから始まったのか、知っていますか。学校給食の歴史をふり返ってみましょう。

おにぎりから始まった学校給食

明治22年 (1889年)	昭和22年 (1947年)	昭和58年 (1983年)	現在 (2023年)
<ul style="list-style-type: none"> おにぎり 塩さけ 菜の漬物 	<ul style="list-style-type: none"> ミルク（脱脂粉乳） トマトシチュー 	<ul style="list-style-type: none"> ツイストパン 牛乳 卵とほうれんそうのグラタン えびのサラダ くだもの（みかん） 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 牛乳 豆腐のハンバーグ あえ物 みそ汁 みかん

学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に、無償でおにぎりなどを提供したことが始まりです。

残量調査の結果を報告します！

11月14日（月）～18日（金）の1週間、料理ごとにどのくらい食べているか、残量調査を行った結果をお知らせします。



よく食べていた献立

小学部	中学部
<ul style="list-style-type: none"> 麦ごはん 麻婆豆腐 ゼリー和え ゆめロール（パン） ごはん（11/15分） いちごジャム 	<ul style="list-style-type: none"> 春雨サラダ ほきのコーンフレーク焼き 和風サラダ ごはん（11/17分） みそだれ焼き肉

残ってしまった献立

小学部	中学部
<ul style="list-style-type: none"> 小松菜のさっぱり煮 15% ミネストローネ 14% コンソメスープ 12% にらたまスープ 9% 	<ul style="list-style-type: none"> コンソメスープ 18% 小松菜のさっぱり煮 16%

※ %は、残食率を示します。

普段の給食よりも残量調査期間中は、とてもよく食べていたように思います。普段の給食では、学年が上がるいろいろな食材が食べることができるようになってきている児童生徒が増えています。今回の残量調査でも、学年が上がるにつれて給食の残量が少ないという結果がみられました。給食を通して、苦手な食べ物がないかを感じられました。

給食は、栄養バランスを考えて献立を立てており、調理員さんが「おいしくなあれ！」と心をこめて作っています。これからも、バランス良く食べて、楽しい給食時間を過ごしてもらえたら、とてもうれしく思います。

