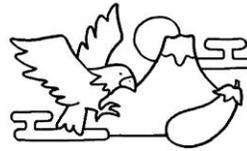


# 1月 給食だより



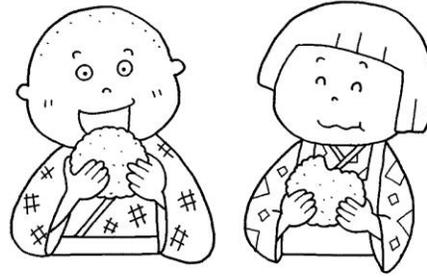
令和6年1月号  
群馬県立館林特別支援学校

新しい1年が始まりました。みなさんはどんな冬休みをすごしましたか？寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休み、この1年も健康で元気に過ごしましょう。

1月24日から30日は全国学校給食週間です。いつも食べている学校給食の始まりや意義、役割などについて考えて、みんなで話してみましよう。

## 日本の学校給食

日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



いまのきゅうしょくとむかしのきゅうしょくをくらべたり、おうちのひととききゅうしょくのおもいでをはなしたりしてみませんか？



## 学校給食の献立の移りかわり

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロケ・せんキャベツ・マーガリン	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	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ



## 館林特別支援学校 学校給食週間の献立紹介



- 1月24日(水)・・・群馬県の郷土料理献立です。「おっきりこみ」は、群馬県で昔から食べられている煮込みうどんです。うどんより太めの麺が特徴です。ピストレは群馬県産の小麦、ぐんまのしょうまいは、群馬県産の豚肉・たまねぎ・キャベツを使用しています。
- 1月25日(木)・・・昔の給食献立です。日本で最初の学校給食献立は、おにぎり・塩サケ・漬物だといわれています。当時の給食に、できるだけ近づけた献立にしました。
- 1月26日(金)・・・世界の料理「アメリカ」の献立です。パーカーハウスは、アメリカの「ホテル・オムニ・パーカーハウス」で出されたのがはじまりといわれています。マンハッタンクラムチャウダーの、クラムは二枚貝、チャウダーは煮込み料理のことです。トマトを加えた赤いスープ仕立てを「マンハッタン風」といいます。フライドポテトは、アメリカでは「フレンチフライ」と呼びます。ベルギー発祥の料理ですが、アメリカでは料理の付け合わせによく付けられています。
- 1月29日(月)・・・世界の料理「韓国」の献立です。ピビンバは、どんぶりや専用の容器に、ごはんナムルや肉などの具を入れ、よく混ぜて食べる料理です。キムチチゲの「チゲ」は、一人用鍋料理全般のことをいいます。「チゲ」の味付けは、辛いものから韓国の味噌を使った辛くない鍋など、たくさんの種類があります。
- 1月30日(火)・・・群馬県の食材を味わう献立です。「すき焼き」は、群馬県内産食材を使ってつくることができる料理です。今回の「すき焼きふう」には、群馬県産の牛肉やしゅんぎく、しもにたねぎ、しらたき、しいたけを使用する予定です。