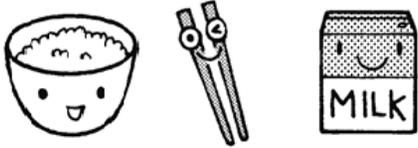


1月給食だより



令和3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。新しい1年が始まりました。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。



全国学校給食週間とは



明治22年に始まった学校給食は、戦争により一時中断しましたが、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）等の物資援助を受けて再開されました。昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、その後、給食の意義や役割についての理解や関心を深める週間として、冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。

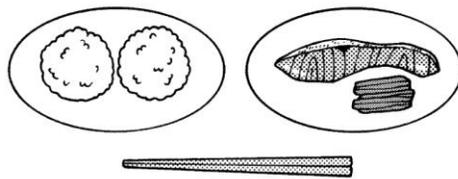
給食はおいしい教材！

給食はおいしい食事での体の成長を支えるだけでなく、みなさんが栄養素の知識や望ましい食生活や食事のマナーなどを身につけたり、行事食や郷土食を通して、地域の文化や伝統を学んだりすることができる教材でもあります。



学校給食の始まり

学校給食は、明治22（1889）年、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ、無償で昼食を出したのが始まりとされています。当時の献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれます。それから全国各地に広まってきました。



館林特別支援学校 学校給食週間の献立紹介



- 1月24日(月)・・・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25日(火)・・・パックうどんで使用している「百年小麦」は、邑楽館林産の小麦粉です。もちもちとした食感が特徴の小麦粉です。ぐんまの焼売は、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27日(水)・・・世界の料理「韓国」の献立です。ビビンバは、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。チゲ汁の「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、キムチチゲのように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28日(木)・・・
- 1月29日(金)・・・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。