



給食だより



あけましておめでとうございます。

新しい年が明けました。

今年も皆さんが健康で元気に過ごせるよう、食に関するさまざまな情報を伝えるとともに、安全で美味しい給食を作っていきたいと思いを。



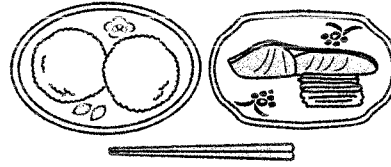
学校給食は、栄養バランスのとれた食事によって、子どもたちの心身の成長を支え、また「生きた教材」として、生涯にわたって健康で充実した生活を送るための自己管理能力を育てる役割があります。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、よりいっそうの充実を図ることを目的として定められました。

昔の給食

給食の始まり

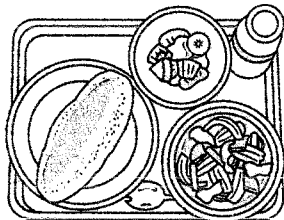
学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校だといわれています。



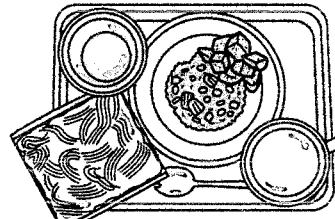
明治22年・日本初の給食



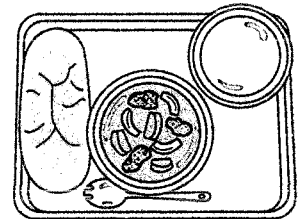
昭和20年代
コンビーフと野菜のスープ



昭和40年代～
あげパン・春雨スープ・フルーツサラダ



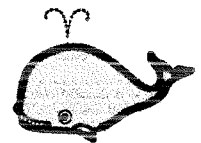
昭和40年代
ソフトめん・ミートソース・フライポテト・桃缶



昭和30年代
コッパン・カレーシチュー

～ 今月の献立から ～

今月は給食週間にちなんで、昔の給食や全国の郷土料理、東京都で採れた食材を給食で提供します。その中に登場する、『くじらの竜田揚げ』を紹介します。



今ではなかなか口にすることができない「^{IWC}鯨肉」ですが、実は1970年代までの学校給食では定番の食材でした。日本には昔からたんぱく質や鉄分が豊富な「鯨肉」を食べる食文化があります。しかし、1980年代に入りIWC(国際捕鯨委員会)のモラトリアム決議で商業捕鯨が禁止されてから、給食で「鯨肉」が登場する機会は、めっきり減ったのです。

今回は、国際捕鯨取締条約(第8条)に基づいて、(財)日本鯨類研究所が実施した捕鯨調査の副産物である「鯨肉」を給食で提供します。この機会に、よく味わってみましょう。