

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
献立作成部会
令和5年1月23日
No.13

せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 1/24~1/30 は全国学校給食週間です！



給食週間は戦後食べ物がなく困っている時に、日本の子どもたちのために外国からミルクや缶詰などを贈ってもらったことに感謝し、そのことを忘れないようにするために、給食記念日を設けたことから始まっています。今では感謝することはもちろん、食べることについて考える週間になっています。宮津市では1月23日~1月27日までの5日間に日本や世界の料理を出します！さまざまな料理を知り、感謝の気持ちをもって給食を食べましょう！



がっこうきゅうしょく れきし し ~学校給食の歴史を知ろう~



めいじ ねん
明治22年
(1889年)

やまがたけんつるおかまち ちゅうあいしょうがっこう べんとう
山形県鶴岡町の忠愛小学校でお弁当を
も 持ってくることのできない子どもたちの
ために、おにぎりとおかずの昼食を配
ったのが学校給食の始まりです。



おにぎり、塩鮭、菜の漬物

しょうわ ねん
昭和21年
(1946年)

せんご がいこく おく
戦後、外国から送られたミルクや
かんづめ きゅうしょく さいかい
缶詰で、給食が再開されました。



ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー

しょうわ ねん
昭和29年
(1954年)

がっこうきゅうしょくほう せんご
学校給食法ができ、この前後から
がっこうきゅうしょく せんこくてき ひろ はじ
学校給食が全国的に広がり始めました。



コッペパン、マーガリン、ミルク(脱脂粉乳)、
ポタージュスープ、コロッケ、千切りキャベツ

しょうわ ねん
昭和51年
(1976年)

せいしき きゅうしょく はじ
正式にごはん給食が始まり、いろいろな
メニューが増えていきました。



カレーライス、牛乳、塩もみ、
スープ、くだもの(バナナ)

きゅうしょく にほんりょこう せかいりょこう 給食で日本旅行！世界旅行！

にほん ほっかいどう
日本・北海道(23日)

ほっかいどう
「北海道スープカレー」

「スープカレー」とは通常のとろみがついたルーのカレーとは異なるサラサラとしたスープ状のカレーで、北海道の郷土料理です。

かんこく
韓国(27日)

「チーズタッカルビ」

鶏肉や野菜などにコチュジャンをベースとしたタレでからめ、チーズをトッピングした料理です。給食では植物性チーズを使います。

にほん きょうとふ
日本・京都府(24日)

「サワラの抹茶揚げ」「京みぶ菜の炊いたん」「ゆばのすまし汁」

抹茶の生産量第1位は京都です。その抹茶を衣に使います。また、京みぶ菜は京のブランド製品の1つで、栄養価もとても高いです。ゆばも京都を代表する食材の1つで、精進料理やおばんざい等で使われています。

アメリカ(26日)
「ミートローフ」

ミートは肉、ローフは塊を意味します。アメリカの家庭料理として親しまれています。

ニュージーランド(25日)
「クマラスープ」

「クマラ」とは、マウイ族の言葉でさつまいもを意味します。さつまいもの甘味を感じる、栄養満点のスープです。

