

〇〇小学校 給食だより

PTA 配布

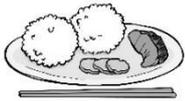
令和7年1月17日
文責：栄養教諭 牧平美恵

パクパク通信

※この「パクパク通信」は、海老津小の太田と山田小の牧平が担当しています。



1月24日から30日は「全国学校給食週間」



～学校給食の歴史を知ろう～



学校給食は、明治22年に山形県の小学校で貧しい子どもたちへ昼食を提供した事が始まりとされています。その後、戦争のために一時中断した学校給食が支援物資によって再開され、子どもたちの健康と成長を支え、食育へとつながる現在の学校給食へと姿を変えてきました。さて、私たちの住む岡垣町の給食は、戦後どのような歴史をたどってきたのでしょうか。

【岡垣町の学校給食の歴史】

昭和29年～ 町内一部の小学校で給食が始まりました。

(その後、順次開始され昭和52年にはすべての小学校で実施。)

昭和40年代 脱脂粉乳から牛乳へ切り替えが始まりました。

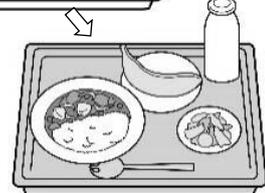
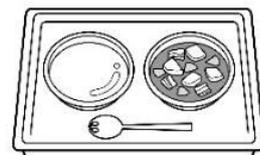
昭和54～55年 米飯給食が週1回始まりました。

(開始当初おかず1品と脱脂粉乳だった献立が、この頃にはおかず2～3品に。)

昭和56年 米飯が週2回になりました。

平成11年 米飯が週3回になりました。

現在 岡垣町やその周辺でとれた食材を使った献立や郷土料理、世界の料理など、おいしくて楽しく学べる内容になっています。



給食レシピ 菜の花のごまマヨあえ ♪

材料(4人分)

菜の花	30g	
キャベツ	100g	
もやし	40g	
にんじん	12g	
ちくわ	20g (ちくわの代わりにツナやハムでも OK)	
マヨネーズ	大さじ3	
すりごま	小さじ1	
淡口しょうゆ	小さじ1/4	

食用菜の花は1月～3月が旬。
ひと足早く春の訪れを告げてくれる食材です。

市販のごまドレを使っても OK です。

作り方

- ① 菜の花は2センチ長さ、キャベツ・にんじんは千切り、ちくわは縦半分に切ってから薄切りする。
- ② ①の材料をそれぞれゆでて、ざるにあげて水気を切ってから冷ましておく。
- ③ マヨネーズにすりごまと淡口しょうゆを混ぜ、材料と和える。



菜の花はビタミン C やカロテン、ミネラルが豊富です。苦みが気になる場合は、ゆでた後しばらく水でさらすと食べやすくなります。