

学校給食の歴史と役割

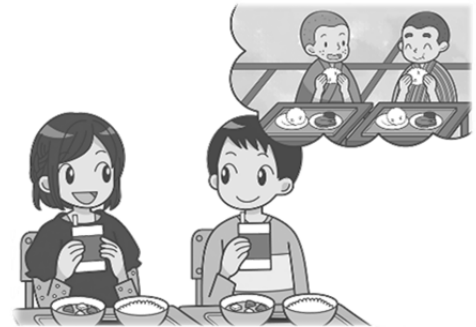
学校給食の始まり

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（当時）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。



学校給食の意義と役割

学校給食は開始当初、子どもたちの空腹を満たし、栄養を改善するためのものでした。現在は子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、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、生きた教材としての役割を担っています。



昔の給食を見てみよう！

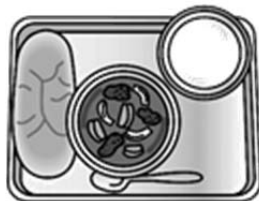
昭和22年ごろ



トマトシチュー・ミルク

ミルクは、脱脂粉乳をお湯で溶かしたものでした。

昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

パン、ミルクおかずの完全給食が始まりました。

昭和40年ごろ



ソフトめん・五目あんかけ・牛乳・甘酢あえ・みかん

パン以外の主食として、ソフト麺が登場しました。

昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

米飯給食が正式に始まりました。

2023年

2月 こんだてひょう

月	火	水 1	木 2	金 3
主食 <small>(おもに体を動かすエネルギーのもとになる)</small>	★2月の平均値★ <small><小学生></small> エネルギー 657kcal たんぱく質 26.5g 脂質 20.0g <small><中学生・高校生></small> エネルギー 820kcal たんぱく質 32.3g 脂質 23.3g	しおラーメン ラーメン、豚肉、小松菜、もやし、人参、玉ねぎ、白菜	バターパン パン	麦入りごはんのシーフードカレー 米、麦、えび、ほたて、じゃがいも、玉ねぎ、人参
主菜 <small>(おもに体をつくるもとになる)</small>		野菜と豆腐のナゲット 豆腐、すりみ、人参、玉ねぎ、れんこん、かぼちゃ、枝豆	チキンのチーズ焼き 鶏肉、パン粉、チーズ	
副菜 <small>(おもに体の調子をととのえるもとになる)</small>			コーンサラダ コーン、キャベツ	
汁物 <small>(不足しがちな栄養素を補う)</small>			ポークシチュー 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参	
デザート・その他・飲み物 <small>(不足しがちな栄養素を補う)</small>			牛乳	牛乳
6	7	8	9	10
ごはん 米	鮭青菜ごはん 米、鮭、大根葉	あんかけ焼きそば 焼きそば、豚肉、えび、玉ねぎ、人参、白菜、きくらげ、うずら卵	コッペパン パン	麦入りごはんの親子丼 米、麦、卵、鶏肉、玉ねぎ、たけのこ、椎茸、人参
みそだれ肉団子 鶏肉、豚肉、玉ねぎ	肉じゃが 豚肉、じゃがいも、しらたき、人参、玉ねぎ、いんげん		トマトミートオムレツ 卵、玉ねぎ、鶏肉	
糸かまぼこ和え かまぼこ、キャベツ、きゅうり、ごま		春巻き キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉、春雨、ねぎ、ひじき、小麦粉		
白玉汁 もち、玉ねぎ、大根、人参、長ねぎ、椎茸	みそ汁 白菜、人参、しめじ		根菜のカレースープ 大根、じゃがいも、人参、玉ねぎ、ごぼう、鶏肉	みそ汁 大根、なめこ、長ねぎ
牛乳	牛乳	牛乳	みかんゼリー・牛乳 みかん果汁	牛乳
13	14	15	16	17
ごはん 米	ごはん 米	スパゲティナポリタン スパゲティ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン	あずきパン パン	麦入りごはんのキーマカレー 米、麦、豚肉、玉ねぎ、人参、大豆、ピーマン
さばの照り焼き さば	マーボー豆腐 豆腐、豚肉、人参、長ねぎ、椎茸		肉じゃがコロッケ じゃがいも、牛肉、玉ねぎ、小麦粉	
ごまみそ炒め 鶏肉、人参、こんにゃく、いんげん、うずら卵	もやしのナムル もやし、きゅうり、ハム、ごま	コールスローサラダ キャベツ、きゅうり、コーン	大根サラダ 大根、きゅうり、ツナ	
みそ汁 玉ねぎ、小松菜、えのき			クリームシチュー 鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	フルーツ白玉・牛乳 もち、ぶどうゼリー、みかん、パン、桃
20	21	22	23	24
ごはん 米	えびピラフ 米、えび、玉ねぎ、人参、いんげん、コーン	豚肉うどん うどん、豚肉、ごぼう、人参、玉ねぎ、舞茸	天皇誕生日	ごはん 米
鮭の照り焼き 鮭				白身魚フライ・パックソース 白身魚、小麦粉
五目きんぴら 豚肉、ごぼう、人参、しらたき、ピーマン、椎茸、ごま		チーズはんぺんフライ すりみ、チーズ、小麦粉		
みそ汁 生揚げ、玉ねぎ、人参	春雨スープ 春雨、鶏肉、小松菜、人参			鶏汁 鶏肉、じゃがいも、ごぼう、玉ねぎ、大根、豆腐、人参、長ねぎ、こんにゃく
牛乳	レモンゼリー・牛乳 レモン果汁	牛乳		牛乳
27	28			
ごはん 米	ごはん 米			
さばのみぞれ煮 さば	オイスターソース炒め 豚肉、たけのこ、玉ねぎ、人参、うずら卵			
ひじきと大豆の煮物 大豆、ひじき、ちくわ、人参、いんげん				
みそ汁 豆腐、油揚げ、わかめ	白菜とベーコンのスープ 白菜、人参、ベーコン、椎茸			
牛乳	牛乳			

※材料は仕入れの都合により、一部変更となる場合がありますのでご了承ください。
 ※加工品については、使用されている食品をすべて記載しきれないことがあります。