



~1月24日~1月30日は、全国学校給食週間です~

学校給食の献立の移りかわり



明治22年 山形県の忠愛小学校の給食で「おにぎり・塩さけ・菜の漬物」を出したことが学校給食の始まりとされています。



昭和25年 「コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュ・コロック・せんきゃべつ・マーガリン」このころから、完全給食が始まりました。(完全給食:ごはん又はパン、牛乳、おかずがそろっている給食のこと)



昭和40年 「ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢和え・果物(黄桃)・チーズ」



昭和52年 「カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ」このころから、学校給食に米飯給食が導入されました。

*献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみてください

1月の給食だより

2025年がスタートしました。

給食は1/9(木)から始まります。

学校給食センターでは今年も毎日、おいしくて安全な給食づくりを通して、みなさんの笑顔がたくさん見られるように、職員一同がんばります。どうぞよろしくお願ひします。

あけましておめでとう



Grid of 12 illustrations with text: 学校給食の7つの目標, 健康な体づくり, 望ましい食生活のお手本に, 助け合い、協力して楽しく食べる, 自然の恵みに感謝する, 働く人たちに感謝して食べる, 地域の食を知り、未来に伝える, 食を通して社会のしくみを知る

日々の給食は栄養や味のバランスを考へて、調理されていて体を成長させる、大きな役割があります。みなさんの給食には、たくさんの人や物が関わっています。給食の始まりや学校給食の目標などを知り、給食の大切さについて改めて考へてみましょう。

1月の栄養価

学校給食では児童・生徒が、1日に必要な栄養量の約1/3の量をとるようにしています。特に、不足しがちなカルシウム・ビタミン類は、およそ半分を摂取することを目安としています。この基準をもとに、いろいろな食材を組み合わせて献立を作成しています。

Table with 11 columns: エネルギー(kcal), タンパク質(%), 脂質(%), カルシウム(mg), マグネシウム(mg), 鉄(mg), 亜鉛(mg), V.A(μRAE), V.B1(mg), V.B2(mg), V.C(mg), 食物繊維(g). Rows include 1月分平均摂取量, 文部科学省小(8~9歳), and 学校給食摂取基準.

平均摂取量は、1ヶ月間の平均で基準量になるように努めています。

1月の小おかずより

加工品の原材料表について

学校給食センターでは、四條畷市内の小・中学校9校と支援学校1校の給食時間に間に合うよう、当日限られた時間内で調理・配送しています。そのため、小おかずにおいては、加工品を使用する場合があります。食物アレルギーをもつ児童・生徒への配慮のひとつとして、献立表に小おかずで使用する加工品の原材料名を掲載しております。ご質問などがありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。

Menu table with 4 columns and 4 rows. Columns: 9日(木)かぼちゃグラタン, 10日(金)ブリの竜田揚げ, 14日(火)豆腐ハンバーグ, 15日(水)春巻き, 21日(火)ミンチカツ, 22日(水)包子, 24日(金)サクの甘塩焼き, 27日(月)だし巻き玉子, 29日(水)大阪産里芋コロッケ, 31日(金)サバスタミナ漬

