



にじいろだより

大崎東学校給食センター

令和8年 1月号

おうちの方と一緒に
読みましょう

年末年始はどのように過ごしましたか。寒さはこれからが本番です。『早寝・早起き・朝ごはん』を心がけ、元気に過ごしましょう。

令和8年も、地域や季節の食材を取り入れた給食作りと、にじいロだよりで食に関する情報提供をしていきます。何でも残さずにいただき、健康で楽しい1年にしましょう。



1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ



学校給食の始まり



明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

おにぎり



焼き魚



漬物

（明治22年ごろ）

五色ごはん



栄養みそ汁

（大正12年ごろ）



支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

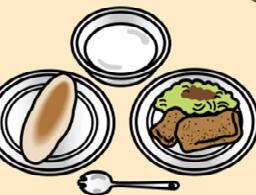
ミルク



トマトシチュー

（昭和22年ごろ）

コッペパン・ミルク



クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

（昭和25～30年ごろ）



給食は、ただ空腹を満たすためのものではありません。自分の健康や成長を考えたり、地域の食文化や産業を学んだり、周りの人との関わりを経験する大切な食事であり、時間です。

子どもたちが大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるよう、減塩や噛むことなどにも注目して毎日の給食を提供しています。



給食着の洗濯・アイロンがけありがとうございます！

子どもたちは、給食当番の係活動を毎日がんばってくれています。

おうちの方も、週末に持ち帰った給食着の洗濯・アイロンがけありがとうございます。感染症予防のため、必ずアイロンがけをお願いします。

また、香りの強い柔軟剤等が苦手なお友達もいますので、給食着洗濯の際は、香りが強すぎるものの使用はなるべく控えていただけようお願いいたします。

