

# 給食だよっ 1月

R5. 1月号  
太田市立宝泉中学校

いよいよ学年最後の学期となりました。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、ストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き、感染予防を徹底しましょう。

## 1/24~1/30 「全国学校給食週間」 学校給食の昔と今

### 昔の給食を見てみよう!

#### 昭和22年ごろ

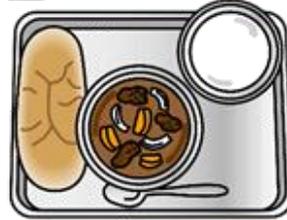


トマトシチュー・ミルク



LARA 物資の脱脂粉乳や缶詰を使って、給食が作られました。ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて乾燥させた「脱脂粉乳」をお湯で溶いた物で、独特な風味で苦手な子どもが多かったようです。

#### 昭和25年ごろ



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。おかずには、当時は安価だったクジラ肉やちくわがよく使われました。

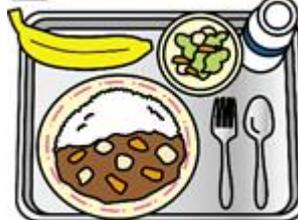
#### 昭和40年ごろ



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、昭和38年ごろからソフトめん（ソフトスパゲッティ式めん）が導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

#### 昭和51年ごろ



カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昭和51年にご飯が正式に導入されました。当時は、ご飯を炊く施設がない所が多く、おかずを作る釜で、ご飯とおかずの両方を調理するため、回数は多くありませんでした。

#### 今の給食は?



栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなどさまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割を担っています。

## 「おおたをたべよう」の日

ごはんや牛乳をはじめ、1年を通して太田市で生産された農産物を使用し、給食を提供しています。太田市でとれた農産物はどれも新鮮で、生産者の方々の愛情がたっぷりつまっています。1月17日の給食は、「おおたをたべよう」の日として、ごはん、牛乳はもちろんのこと、野菜のほとんどを太田市産でそろえます。“太田の恵み”に感謝していただきます。

給食用に開発された太田のたまねぎドレッシングで、太田の野菜を和えます。

太田市産のねぎをたっぷり入れて、鶏肉を煮ます。

太田のたまねぎドレッシング和え

ごはんやぎとじ煮

太田野菜たっぷりキムチ汁

白菜や大根、小松菜など太田市産の野菜をたっぷり入れて、キムチ汁にします。体も温まる1品です!