

1月 給食だよ！

平成27年1月
日光市立大室小学校

新年あけましておめでとうございます。お正月は楽しい時間を過ごすことができましたか。冬休みで生活リズムが乱れてしまった人は、規則正しい生活を取り戻して元気に登校しましょう。



毎年1月24日から30日までの1週間は『全国学校給食週間』と定められています。これを機会に、学校給食の歴史や献立などを振り返り、給食のよさを確認してみましょう。

学校給食の歴史

明治22年	お弁当を持参できない子供たちのために、山形の小学校で昼食を用意したのが給食の始まりです。はじめはおにぎり、焼き魚、漬物といったメニューでした。	
昭和21年	戦争が終わり、本格的に給食が開始されました。大きなコッパン、脱脂粉乳、1種類のおかずの給食でした。	
昭和40年代	今では給食室でゆでているスパゲティですが、この頃は1人分ずつ袋に入った「ソフト麺」が給食の定番でした。	
現代	バイキング給食や郷土料理、地産地消献立を取り入れるなど、バリエーション豊かな給食が実施できるようになりました。	

◎学校給食週間に合わせ、再現献立や各地の献立を実施します。



今月の地産地消食材 野口菜

日光市の野口地区で生産されている伝統野菜です。別名「水掛菜」とも呼ばれています。

冬の寒さから野口菜を守るため、11月からうねの間に湧き水を流し込んで栽培するのが

特徴で、12月下旬から3月ごろに収穫します。

ビタミン・ミネラルが豊富で、カルシウムはほうれん草の2倍です。

