

1月24日～30日は 『全国学校給食週間』です

～藤市と全国の学校給食の歴史をたどろう～

明治22年に山形県の忠愛小学校で学校給食が始まってから134年が経ちました。戦争によって中止されながらも、様々な歴史をたどり、現在まで続いています。

『全国学校給食週間』には、昔の給食を振りかえる献立が登場します。家庭でも「思い出の給食」「懐かしい給食」について、お話してみたいかたがいませんか？



学校給食の歴史

明治二十二年 ○山形県の私立忠愛小学校で生活が苦しい家庭の子どもたちに給食を提供し始める。

昭和十五年 ★第一藤小学校（現在の北小学校）で、石田パン菓子店の石田秀夫さんの協力のもと、全国で初めて学校給食でパンが提供される。

昭和二十二年 ○戦争が終わり、一時中止していた給食が再開される。
★PTAの協力により、北小・東小でミルクなどの補食給食が再開される。
※ミルク…脱脂粉乳のこと。牛乳から脂肪分を取り除いて粉にし、

お湯などで溶いたもの。
昭和二十九年 ○学校給食法により、学校給食の提供内容が決められる。
★北小・西小・東小・中央小・南小でパン・ミルク・おかずのそろった完全給食が始まる。

昭和四十年 ○脱脂粉乳から牛乳へと切りかわる。
★中学校三校で牛乳のみの給食が始まる。
★第二中学校の東となりに旧学校給食センターが完成する。

昭和四十三年 ★単独校方式からセンター方式へ変わる。
★中学校でも完全給食が始まる。

昭和五十五年 ★ごはん給食が始まる。
★現在の学校給食センターが完成する。

昭和五十九年 ★栄養士による食の指導が始まる。
平成十四年 ○食育基本法が定められる。

平成十七年

今では様々な料理が給食で味わえるようになりました。食べられることに感謝していただきましょう！



○…全国のできごと
★…藤市のできごと



昔の給食を再現した献立が出来ます

～明治22年の給食～
30日
・鮭の塩焼き
・すいとん

～昭和25年頃の給食～
25日
・コッパン
・シチュー

～昭和40年頃の給食～
29日
・ソフトめん
・ミートソース



令和6年 1月 小学校給食献立予定表



藤市立学校給食センター

日・曜	こんだてめい		のみもの	おもなざいりょうめい			調味料	えいようか		
				体をつくる もどになる食品	体のちようしを とどのえる もどになる食品	エネルギーの もどになる食品		熱量 kcal	たん 白質 g	塩分 g
11木	バターロール 	とりのレモンガーリックやき えだまめサラダ ほたていりシチュー	りんご ジュース	とり肉 ぶた肉 ホタテ 牛乳 スキムミルク	えだまめ キャベツ にんじん 玉ねぎ ブロッコリー	パン 油 さとう じゃがいも 小麦粉	塩 こしょう す コンソメ	593	22.5	2.6
12金		しろみざかなのみそだれ もやしのサラダ しまばらばあちゃんのぐぞうに	1月11日 かがみびらき こんだて	牛乳 ホキ とり肉 かまぼこ こんぶ	もやし きゅうり にんじん だいこん はくさい	米 油 さとう でん粉 さといも トック	みそ しょうゆ 酒 みりん す 塩 こしょう	666	23.8	2.3
15月	ペストリー 	☆まぐろカツ コーンサラダ ソパ・デ・アホ(スペインふうスープ)	牛乳	牛乳 まぐろ ぶた肉 ベーコン	とうもろこし きゅうり キャベツ にんじん 玉ねぎ トマト ハセリ	パン パン粉 小麦粉 油 ごま さとう	す しょうゆ コンソメ 塩 こしょう	588	22.5	2.2
16火		とりのてりやき うまおはくさい こんさいたつぷりみそしる	牛乳	牛乳 とり肉 塩こんぶ 油あげ	はくさい きゅうり にんじん だいこん ごぼう	米 さとう ごま油 さといも	しょうゆ みそ みりん 塩 こしょう	586	22.7	2.4
17水	ちやめし 	とうふのそぼろあんづつみ おでん ぼんかん	牛乳	牛乳 豆腐 ちくわ とうふ ちくわ こんぶ あげボール たまご	玉ねぎ えだまめ だいこん にんじん ぼんかん	米 でん粉 じゃがいも ちくわぶ さとう	しょうゆ 塩	585	24.0	3.5
18木	マールココア しよパン 	チキンピカタ おやこめサラダ ☆ワントンスープ	牛乳	牛乳 とり肉 たまご チーズ だいず	えだまめ キャベツ もやし にんじん きゅうり 長ねぎ ほうれんそう	パン パン粉 でん粉 さとう 油 ワンタン	す 塩 こしょう コンソメ しょうゆ	585	26.2	3.1
19金	A	くわいごはん いもようかん	牛乳	牛乳 とり肉 イサキ 鮭 とうふ 油あげ	にんじん くわい しめじ もやし きゅうり 玉ねぎ とうもろこし はくさい	米 小麦 油 ごま油 さとう さつまいも はるさめ ごま パター	塩 酒 しょうゆ す かりし みりん みそ	661	22.6	2.2
	B	◎ホットいしかりなべ						イサキのたつたあげ はるさめサラダ	608	26.0
22月	クロワッサン 	☆ハンバーグオニオンガーリックソース マカロニサラダ(マヨネーズ) かぶのとり〜りスープ	牛乳	牛乳 とり肉 ぶた肉 ベーコン	玉ねぎ キャベツ きゅうり にんじん かぶ ほうれんそう	パン でん粉 さとう 油 マカロ マヨネーズ	トマトケチャップ 塩 しょうゆ す コンソメ こしょう	587	22.6	2.9
23火		ブルコギ ☆ピリからあえ ◎サムゲタン	牛乳	牛乳 ぶた肉 とり肉	玉ねぎ にんじん なら もやし きゅうり だいこん しいたけ こまつな 長ねぎ	米 油 さとう でん粉 ごま油 はるさめ	酒 しょうゆ 塩 こしょう キムチのもと コチュジャン	669	22.6	2.6
24水	A	◎ホットいしかりなべ	牛乳	牛乳 鮭 とうふ ぶた肉 とり肉 油あげ	にんじん 玉ねぎ はくさい しめじ もやし こまつな くわい	米 小麦 パター 油 パン粉 でん粉 さとう さつまいも	酒 みりん みそ 洋辛子 しょうゆ 塩	625	27.6	1.8
	B	くわいごはん いもようかん						☆トンカツ からしあえ	678	24.2
25木	コッペパン 	とうふナゲット(2こ) キャロットサラダ とりにくとやさいのクリームに	牛乳	牛乳 とり肉 スキムミルク とうふ 豆腐 さかなすりみ	いちご 玉ねぎ にんじん きゅうり とうもろこし	パン さとう 油 小麦粉 じゃがいも	塩 こしょう ワイン コンソメ す	694	25.4	2.2
26金	ぶどうヨーグルト 	☆ポークカレー ミートボール(2こ) かおりづけ	牛乳	牛乳 ぶた肉 とり肉 ヨーグルト	セロリー にんじん 玉ねぎ キャベツ きゅうり トマト ぶどう	米 じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 さとう	コンソメ 塩 ケチャップ しょうゆ こしょう	699	25.9	3.1
29月	ソフトめん 	タコさんタコやき フレンチサラダ ☆ミートソース	牛乳	牛乳 たこ ぶた肉	キャベツ きゅうり みかん にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト	ソフトめん 油 小麦粉	す 塩 こしょう ケチャップ ソース トマトピューレ コンソメ	657	24.1	2.4
30火		さけのしおやき ゆかりあえ すいとん	牛乳	牛乳 鮭 ぶた肉	キャベツ きゅうり しいたけ にんじん だいこん 長ねぎ ほうれんそう	米 油 すいとん	塩 しょうゆ	623	27.4	2.7
31水		にくだんごのもちごめむし(2こ) きゅうりのごましょうゆあえ ◎トマトにくじゃが	牛乳	牛乳 ぶた肉 とり肉	玉ねぎ きゅうり にんじん トマト	米 もち米 パン粉 でん粉 さとう ごま ごま油 じゃがいも	しょうゆ 塩 こしょう 酒 コンソメ	651	25.3	2.2

★材料の入荷等の都合により、献立や食材を変更することがあります。
★献立表には、使用するすべての食材を記載しているわけではありません。

★給食センターで調理する混ぜご飯(☺)などは、炊飯能力の都合により、A校とB校で日にちを分けております。
≪ A校・B校区分 ≫ **A校・・・塚越小・南小・北小** **B校・・・東小・中央東小・中央小・西小**

★給食センターでは、センターの概要や一日の作業の他、給食のレシピ等をホームページで紹介しています。ぜひご覧ください！

◎学校給食のメニュー作りにチャレンジ！

A: 24日 } ホツと石狩鍋 ... 南小5-2 杉江玲奈さん
B: 19日 }
23日 } サムゲタン ... 東小1-2 上田心楓さん
31日 } トマト肉じゃが ... 中央東小2-2 新井莉紗さん

たくさんのご応募、
ありがとうございました！

✿卒業生のリクエスト給食&人気投票

10月に、6年生のみなさんに、アンケートを行いました。
リクエストの多かった献立(☆マーク)は、1月～3月の献立に
取り入れていきますので、お楽しみに！

「割らないで開く」
鏡もち

1月11日は、鏡開きです。この日は、お正月にお供えていた鏡もちを、木づちなどで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉はえんぎが悪いとされ、「開く」という言葉を使っていました。開いたもちはおしるこやお雑煮にして食べます。

12日は、鏡開きの行事食として、おもちの代わりにトックを使った「島原ばあちゃんの具雑煮」です。