



給食だより

川北町

あけましておめでとうございます。
本年も安心安全でおいしい給食を作ってまいりますので、よろしくお祈りします。
1月は全国学校給食週間があります。
給食について知り、考えてみましょう。

1月24日～30日は **全国学校給食週間** です

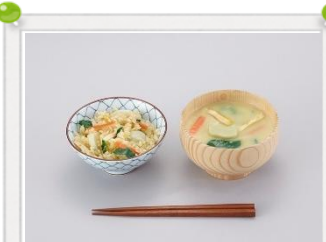
給食に関わる人や食べ物に「感謝」することの大切さを学び、給食について理解を深める1週間です。学校給食は、時代の移り変わりとともに、献立内容等も変化してきました。学校給食の歴史をふり返り、給食への理解や関心を深めましょう。



日本の学校給食の歴史



1889(明治22)年頃
おにぎり、塩鮭、菜の漬物

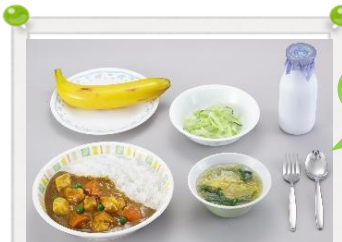


1923(大正12)年頃
五色ごはん、栄養みそ汁



昭和(初期～中期)の給食
脱脂粉乳、コッパン、ジャム、鯨の竜田揚げ、千切りキャベツ

おじいちゃん・おばあちゃん世代



昭和(後期)の給食
牛乳、カレーライス、塩もみ野菜、スープ、バナナ

おとうさん・おかあさん世代



平成の給食
牛乳、米粉パン、鶏肉のカシューナッツ炒め、サラダ、コーンスープ、みかん

おにいさん・おねえさん世代



どんな給食を食べていたか家族や先生と話してみましょう！

給食写真提供「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

給食には、様々な人が関わっています。感謝していただきましょう。

給食に関わる人たち

農家や八百屋



野菜を育てて販売します。

漁師・畜産・養鶏農家



魚・肉・卵などを育てて販売します。

食材を運ぶ人



注文された食材を給食室へ運びます。

給食当番



給食の配膳をします。

調理員



安心安全な給食を作ります。

栄養教諭



栄養バランスのいい献立を考えます。