

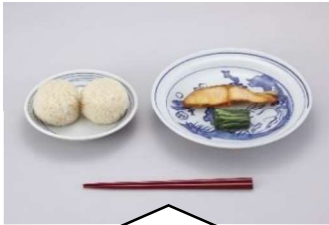


# 枚方市学校給食週間『給食の歴史を知ろう』



学校給食は、明治時代、貧困児童を対象に行われたものが始まりです。戦争で一時的に中断されましたが、戦後ユニセフからの物資で再開されました。

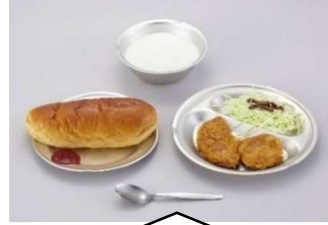
今年度の枚方市の学校給食週間は1/23~29(Aブロック)、1/24~30(Bブロック)です。歴代の給食を現代風アレンジしました。献立がどのように変わってきたのか振り返りながら食べてほしいと思います。



【明治22年の献立】  
おにぎり、鮭の塩焼き、漬物

【1/27、28の献立】  
ごはん、牛乳、かきたま汁、  
焼き魚(鮭)、炒めたくあん

山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無料で昼食を提供したのが学校給食の始まりです。



【昭和27年の献立】  
コッペパン、脱脂粉乳、くじら肉の  
竜田揚げ、千切りキャベツ、ジャム

【1/29、30の献立】  
コッペパン、牛乳、白菜のスープ、くじら肉のノルウェー風、コーンソテー

パン、脱脂粉乳、おかずのそろった給食になりました。また、この時代はよくクジラを食べていました。



【昭和44年の献立】  
ミートスパゲッティ、牛乳、フレンチ  
サラダ、プリン

【1/24、27の献立】  
コッペパン、牛乳、ミートスパゲッティ、  
キャベツのサラダ、みかん、ノンエッグマヨネーズ

脱脂粉乳が牛乳になり、献立の洋風化が進み、現在でも人気のスパゲッティなどのメニューが登場しました。



【昭和52年の献立】  
ごはん、カレーライス、牛乳、塩もみ、  
バナナ、スープ

【1/28、29の献立】  
ごはん、牛乳、冬野菜のチキンカレー、  
チンゲンサイの炒めもの、福神漬け

昭和51年に米飯給食が導入され、昭和52年以降全国に広まりました。

写真提供  
(独)日本スポーツ振興センター

## 新メニュー

- 1/31、2/3 「サムゲタン」 鶏肉とお米を煮込んだ韓国料理です。
- 2/12、13 「鮭のちゃんちゃん焼き」
- 2/21、25 「チャイニーズチキン」  
鶏唐揚げにケチャップとウスターソースを絡めた料理です。
- 3/4 「鮭ちらしの具」
- 3/5、6 「れんこんのカレー焼き」
- 3/19、21 「白身魚のバジル風味」

## 枚方市学校給食コンテスト入賞作品

R6年度のテーマ：

「苦手な食材を克服できるカレー料理」



2/5、6 「笑顔あふれる冬野菜のあったかカレーほうとう」

現在3次審査中です。

入賞者の学校と児童名は後日、全校へお知らせいたします。



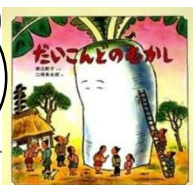
## 今回のおはなし給食は…

1/10、14 **マーボー大根**  
「だいこんどのむかし」  
渡辺節子 文 二俣英五郎 絵  
ほるぷ出版

2/6、7 **さばの塩焼き**  
「どろぼうねこのおやぶんさん」  
小松申尚 文 かとうかりん 絵  
文芸社

3/5、6 **れんこんのカレー焼き**  
「れんこちゃんのさがしもの」  
戸森しるこ 作 スケラッコ 絵  
福音館書店

ある村で、だいこんが大きく育った。村中で大事に世話すると、だいこんは吹雪や嵐を防いでくれた。でも、世話が面倒になった村人たちは…



「今日の天気は、晴れのちさんま。」  
商売ができなくなると困った魚屋さんは猫の親分に助けを求めると…



お料理好きのれおくんが、包丁でれんこんを切ったら、れんこんが「わたしはれんこちゃんよ」と話だし、キッチンを飛び出してしまい…

