



令和 3 年12月23日 塩竈市立第一中学校

今年も1年間ありがとうございました。来年も、引き続き安心・安全な給食作りに留意していきたいと思い ますので、どうぞよろしくお願いいたします。

これからますます寒くなっていきます。健康管理により一層の注意が必要です。早寝・早起き・朝ごはんを 心がけ, 元気に過ごしましょう!

### 1月の給食目標

### 『感謝の心をもちましょう』

## 学校給食の歴史

### 全国学校給食週間

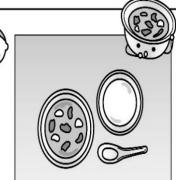
1月24日~30日

## 昭和22年 ●給食が再開される



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカの LARA (アジア救済公認団体) より給食用物資の贈呈式 が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対 して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」



# (1950年)

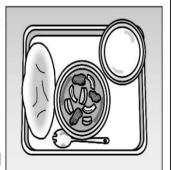


昭和25年♥パン・ミルク・おかずの 「完全給食」に



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・ おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



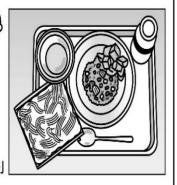
### 昭和38年♥ソフトめんが登場、 (1963年)



脱脂粉乳から牛乳へ

ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が 広がっていきました。また、昭和 39~43 年にかけて、 脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



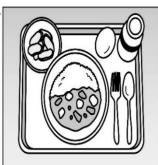
### 昭和51年●米飯給食が正式に始まる



(1976年)

パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていき ました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程 度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」





#### 明治22年・日本初の給食

明治 22 年に山形県の小学 校で、貧しくてお弁当を持 ってこられない子のため に、ごはんと魚や野菜を中 心とした食事を提供したの が給食のはじまりと言われ ています。



戦争などの影響で一時中断 された給食ですが、戦後、 子どもたちの栄養状態を改 善するために、支援物資に よる給食が始まり、現在に いたっています。

学校給食では、食文化や伝統 に対する理解を深めるため, 地元食材の活用に取り組ん でいます。今年は昨年度と同 様,新型コロナウイルス感染 症対策で,市内統一して品数 を減らしているために少し 寂しいメニューですが, 子ど も達がおいしく食べられる ように給食室で工夫してお ります。

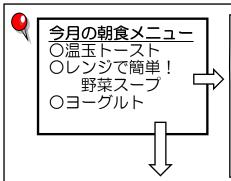


# めざせ!朝食マスター!





朝ごはんは、1日を元気にすごすために必要な食事です。小中学生のみなさんも、ぜひ作ってみましょう♪



**<材料>** 食パン 1 枚, 温泉卵 1 個, マヨネーズ, ケチャップ, とろけるチーズ 大さじ 1

- <作り方>
- ①食パンの中央を指でおして、卵をのせるためのくぼみを作る。
- ②マヨネーズをチューブから直接出して、パンの耳の内側をぐるっと囲む。ケチャップも同じようにする。
- ③食パンの中央に卵をのせて、チーズをまんべんなくのせる。
- ④トースターで4~5分焼いて、チーズが溶けたらできあがり!

**<材料>** カット野菜 ひとつかみ(20g 程度), ツナ 大さじ1, 水 200cc, コンソメ粉末 小さじ1, 塩こしょう

#### <作り方>

- ①マグカップなどの耐熱容器に、材料を全て入れてかき混ぜる。
- ②ラップを軽くかけて、500Wで3~4分加熱したらできあがり!

\*取り出すときは, 熱いので気をつけ てくださいね!

# 学校給食版

# 「みなと塩竈海保力レー」を提供します!



昨年度,塩釜商工会議所のみなと塩竈海保カレープロジェクト委員会より 認定された,学校給食版「みなと塩竈海保カレー」のフルーツキーマ味を,第一中学校では, 1月18日に提供します。また,みなと塩竈海保カレープロジェクト委員会より,市立小中学 校の全校児童に「海保カレーカード」をプレゼントしていただきます。

1月18日は、海上における事件や事故の緊急通報用の番号にちなんで、「海のもしもは18番」の日です。塩竈市にある宮城海上保安部船艇で食べられている海保カレーを、楽しみにしてください。



### パパッと朝ごはん!自分で作ってみよう! <さつき揚げチーズトースト>

塩竈市学校給食栄養士会では、朝ごはんを自分で作って、食べるきっかけづくりとして、小・中学生が自分で作れる朝食レシピ動画を作りました。塩竈市の名産品である「水産練り製品」を使用しています。

今年度は全部で3本、塩竈市の YouTube 公式チャンネルにて公開予定です。 QR コードから動画をチェックしてみてください。



