

# 1月 給食だよ



新しい年になりました。毎日の食生活を大切に、健康に過ごしましょう。今年も、安全で安心なおいしい給食を提供してまいりますので、よろしくお願いします。

## 1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」です！

「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割について理解と関心を深める週間です。この期間には、昭和30年頃によく提供されていた鯨や、山口県や北海道、イギリスの料理が登場します。学校給食について考え、より一層楽しくおいしく味わって食べましょう。

### 明治22年 給食のはじまり

学校給食は明治22年、山形県の忠愛小学校でお弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりなどの昼食を出したのが始まりといわれています。その後、全国にこのような取り組みが広がり、給食として定着していきました。



おにぎり・焼き魚・漬け物



### 昭和の時代 戦争による栄養不足

昭和に入ってから戦争が始まり、食べるものが少なくなったため、給食が中止されました。戦争が終わっても、日本には食べるものが少なく、栄養失調の子どもがたくさんいました。



### 昭和21年 新しい学校給食のはじまり

ララ（アジア救済公認団体）やユニセフから、栄養不足の子どもたちへ脱脂粉乳や缶詰などが送られ、昭和21年12月24日に一部の学校で給食が再開されました。外国からの食材で作られたので主食はパンでした。その後、給食が再開したことを記念して、1か月後の1月24日を学校給食記念日とし、24日を含む1週間を「学校給食週間」と決めました。



トマトシチュー・コップパン  
・脱脂粉乳

## 現在の給食

### 郷土料理や世界の料理など、 バラエティ豊かな給食に

現在の給食は、成長期みなさんが毎日元気に過ごし、健やかに成長できるよう、「主食・主菜・副菜」のそろった献立になっています。また、山口県や他県の郷土料理や、世界の料理が登場するなど、バラエティ豊かな献立になるよう、心がけています。



白ご飯・牛乳・鶏肉のんにく風味揚げ  
大豆の磯煮・地場産みそ汁  
県産りんごゼリー



## 地場産週間の献立紹介！

1/15～19は地場産週間です！

山口県産や防府市産の食材をたくさん使用した献立が登場します！

地場産週間に登場する、山口県産、防府市産の食材の一部を紹介します！

#### ●1/15 (月) ●

れんこんのきんぴらに使用する  
**れんこん**は、岩国れんこんを使用します。岩国は全国でも有数のれんこんの産地で、蓮田がたくさんあります。



#### ●1/16 (火) ●

大根サラダには、**山口県産の大根**を使用します。大根の旬は秋から冬にかけてです。旬の大根はみずみずしく甘みが増すので、サラダや煮物などに向いています。



#### ●1/17 (水) ●

豆腐のスープの**豆腐**は、市内にある豆腐屋さんが作ってくださっています。山口県産の大豆を使って作られた豆腐です。



#### ●1/18 (木) ●

豚のしょうが焼きの**豚肉**や、生揚げと根菜の煮物に入っている**鶏肉**は、どちらも山口県産です。鶏肉、豚肉、牛肉は、地場産週間以外でも、いつも山口県産を使っています。



#### ●1/19 (金) ●

もぶりは岩国地区で昔から伝えられてきた郷土料理です。「もぶり」は混ぜるという意味で、いろいろな具が入っています。

山口県産や防府市産の  
おいしい食材を、  
しっかり味わいましょう！

