



給食だより



令和6年度 1月号
都立世田谷泉高等学校

もうすぐ冬休みですね。寒さに負けないで元気に冬を過ごすには「早寝・早起き・朝ごはん」が大切です。生活リズムも整います。寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、朝しっかり起きて、朝ごはんをきちんと食べてから登校しましょう。

1月24日～30日は全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治時代に昼食を持参できない子どもたちのために食べ物を用意したのが始まりです。今月は、学校給食の歴史を紹介します。

①給食のはじまり【明治22年】

学校給食は明治22年、山形県鶴岡市でお弁当を持参できない子どもたちに昼食を提供したことが始まりです。献立は、おにぎり・塩鮭・菜の漬物でした。



②パンと脱脂粉乳・くじら肉【昭和25年ごろ】

全国の小学校で完全給食が実施されるようになりました。当時の人気メニューは、くじらの竜田揚げや、揚げパンなどでした。コッペパンは今よりかなり大きかったそうです。

コッペパン・脱脂粉乳・くじらの竜田揚げ
せんきゃべつ・ジャム



③米飯給食の開始【昭和50年代】

学校給食に米飯が導入されるようになりました。ご飯の普及により、栄養のバランスが考えられた、おいしい給食が提供されるようになりました。人気献立のカレーライスも登場し、メニューのバリエーションが広がっていきました。

カレーライス・牛乳・スープ・塩もみ・バナナ



④現在の給食

主食・主菜・副菜・汁物を基本として、バラエティに富んだメニューを提供しています。また、地域の地場産物や郷土料理、世界各国の料理などのほか、リクエストメニューも取り入れています。



※11月22日に、給食試食会を行いました。勤労感謝の日、和食の日にちなんだ献立『さつま芋ごはん、トビウオのさつま揚げ、野菜の五目炒め、せたがや育ちの大根入りの和え物、すまし汁』でした。ご参加いただきました皆さま、ありがとうございました。今後とも本校の給食運営にご理解、協力よろしくお願いいたします。