

令和7年度

給食だより

1月号

沼津市学校施設課学校給食室

今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めたいと思います。

本年もよろしくお願ひいたします。



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22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう！



明治22年



戦後(昭和20～30年代)



現在

私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

阪神・淡路大震災から30年

災害時の「食」を備えましょう



★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる

非常食



アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類

ローリングストックで備える

日常食品



お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜、果物、調味料

外出時の

持ち歩き用品



飲料水、チョコレート、あめなどの菓子



災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせずに済みます。



赤ちゃん用ミルク、
食物アレルギー対応食品、
介護用食品の確認も！

給食レシピ

<材料>(4人分)

- ・鶏もも肉 150g
- ・おろし生姜 1.2g
- ・醤油 小さじ2
- ・酒 小さじ2
- ・片栗粉 適量
- ・じゃがいも 250g
- ・人参 80g
- ・グリンピース 20g
- ・揚げ油 適量

<タレ>

- ・砂糖 大さじ3
- ・醤油 小さじ2
- ・酒 小さじ2
- ・みりん 小さじ2

鶏肉とじゃがいもの揚げ煮

<下準備>

- ・鶏肉は1口大に切り、Aで下味をつける。
- ・タレはすべて合わせて耐熱容器に入れ、電子レンジで1分温める。
- ・じゃがいもと人参は1cm厚のいちょう切りにする。
- <作り方>
 - ① 人参とグリンピースは茹でて柔らかくする。
 - ② じゃがいもを油で揚げる（素揚げ）。
 - ③ 鶏肉に片栗粉をつけて油で揚げる。
 - ④ フライパンにタレを入れ、具材すべてをいれてさっと煮る。