

名取市学校給食センター  
「いただきスマイルかん」  
令和6年 1月発行  
給食だより

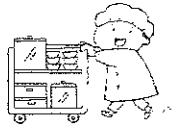
# いただきスマイル



給食センター  
Facebook

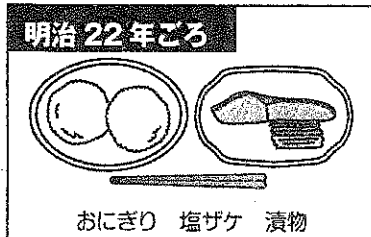


## 学校給食の歴史をふりかえってみよう



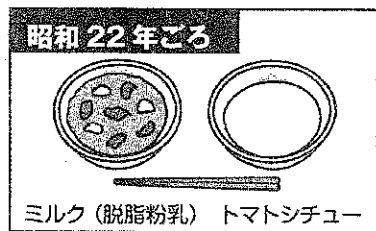
1月24日から30日は、全国学校給食週間です。学校給食の始まりは、おなかをすかせた子ども達のために、学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。学校給食がたどった歩みを見てみましょう。

### 学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡市にある大督寺<sup>だいとくじ</sup>というお寺に建てられた「忠愛<sup>ちゅうあい</sup>小学校」で始まったとされています。お坊さんが家々を回ってお経をとねえ、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子ども達に食事を用意しました。その後、学校給食は、子ども達の栄養を改善するための方法として国から奨励され各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

### 支援物資による学校給食の再開



戦争が終わり、子ども達の栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年にアメリカのララ(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年の1月から学校給食が再開しました。1950(昭和25)年には、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

### 学校給食は教育活動に

1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子ども達の食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。



令和 5 年



現在の学校給食は、旬の食材や地場産品が豊富で栄養バランスがよく、食に関する知識を学ぶ教材となっています。



## 名取の地場産品「せり」をご提供いただきます

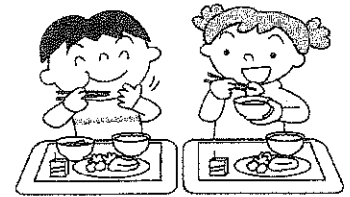


今月の給食では、名取市の上余田・下余田芹出荷組合より、せりをご提供いただくことになりました。せりは、独特の香りがあり「仙台せり」として有名です。また、葉っぱから根っこだまで丸ごと食べられる「せり鍋」の材料としても親しまれています。小学校は1月10日(水)、中学校は1月11日(木)に「名取産せり入り白玉団子汁」として登場します。新鮮な名取のせりを味わってくださいね。




# 給食の人気メニューを発表します！

～ 小学校11校のリクエストを集計しました ～




リクエスト献立は、給食や日々の食事に興味関心をもち、バランスのとれた食事の大切さを理解するために実施しています。給食週間のある1月は、「リクエスト献立スペシャル」をテーマに、小学校のみなさんからいただいたリクエストメニューを提供します。楽しみにしててくださいね。






## <主菜部門>

	<b>ハンバーグ 豚肉の生姜焼き</b>	【不二が丘小：味が好き】 【増田西小：ご飯に合う】
	<b>鶏肉のレモンソースかけ</b>	【関上小中(小)：鶏肉とレモンの味がおいしいから】
	<b>鶏肉のハーフ焼き さばのみそ煮</b>	【館腰小：鶏肉とハーブの相性がいいから】 【下増田小：みそとさばが合うし、人気もある】




## <副菜部門>

	<b>きのこのガーリックソテー</b>	【愛島小：きのこは健康にいいし、食べると元気になるから】
	<b>肉じゃが きゅうりの梅和え</b>	【不二が丘小：肉とじゃがいもが合っていて、おいしい】 【関上小中(小)：梅ときゅうりの味が合っていて、おいしいから】
	<b>海そうサラダ</b>	【高館小：海そうの食感がコリコリして栄養がある】

## <汁もの部門>

	<b>豚汁</b>	【相互台小：いろいろな具材が入っていて、とてもおいしいから】
	<b>ユーンポタージュ</b>	【ゆりが丘小：みんなが好きで、パンにつけて食べる人もいる。おいしい】
	<b>カレー</b>	【増田小：ご飯をおかわりしたくなるから】

## <めん部門>

	<b>みそラーメン</b>	【那智が丘小：メンマや具材がたっぷりだから】
	<b>カレーうどん ナトリタン</b>	【高館小：うどんのもちもち感とカレー味の相性が抜群】 【下増田小：名取の伝統メニューだから】
	<b>焼きそば</b>	【館腰小：栄養があっておいしいから】

みなさんの好きなメニューは入っていましたか？

この他にも、たくさんのメニューのリクエストをいただきました。ありがとうございました！