

1月食育だより

2023年(令和5年)1月19日

毎月19日は食育の日

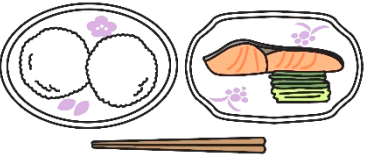

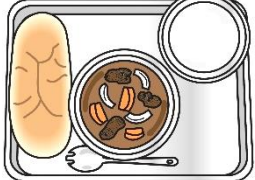
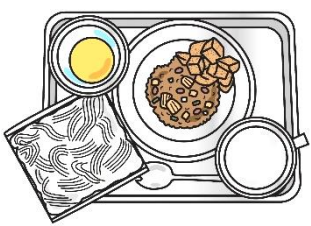
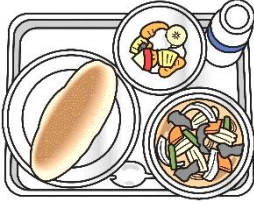

八尾市立上之島中学校

1月24日～30日は全国学校給食週間です

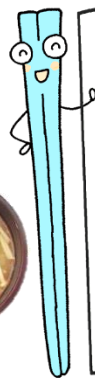


明治22年、山形県鶴岡市で弁当を持ってこれない子どものためにおにぎりと簡単なおかずを出したことが、学校給食の始まりです。その後、第二次世界大戦で中断されましたが、昭和21年12月24日に再開されました。現在この日は給食がないので、1ヶ月後の1月24日から1週間を学校給食週間としています。この機会に学校給食の歴史や食べものの大切さについて考えてみましょう。

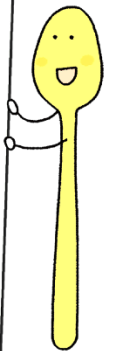
【給食の献立の移り変わり】

<p>明治22年 給食のはじまり</p>  <p>ご飯と魚や野菜を中心とした食事</p>	<p>昭和20年代前半 戦後に給食が再開</p>  <p>脱脂粉乳やしチュー</p>	<p>昭和20年代後半</p>  <p>パン・ミルク・おかずの完全給食</p>
<p>昭和40年代</p>  <p>ソフト麺が開発され人気メニューに。脱脂粉乳から牛乳へ切り替わっていく。</p>		<p>昭和50年代</p>  <p>米飯給食が始まり、カレーライスや炊き込みご飯などのメニューが登場。</p>

【現在の八尾市の中学校給食】



○文部科学省の学校給食摂取基準に基づいた、栄養バランスのとれた献立を安全面・衛生面に配慮した工程で調理しています。
○旬の食材や行事食、地場野菜を取り入れるなど食育につながる工夫をしています。



地産地消

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし環境に優しいなど、メリットがたくさんあります。



給食での取り組み

<7月>
枝豆



<3月>
若ごぼう

