



令和8年1月
墨田区立第三吾嬬小学校
校長 川中子 登志雄

新年あけましておめでとうございます。寒い時期ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな体と心で新しい年もすくすく成長してほしいと思います。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間 1月24日～30日

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。本校では、大正12年～昭和52年の給食を再現して提供します。



がっこうきゅうしょく 学校給食のはじまり



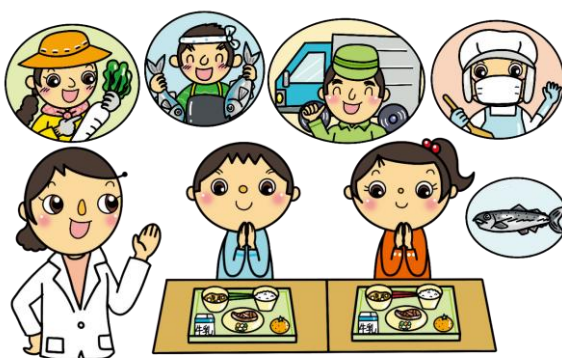
写真：新潟県栄養教諭 佐藤美春先生

小学校があったお寺の境内には、今は記念碑が建てられています(山形県鶴岡市の大誓寺)。

明治22(1889)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)の小学校で、家が貧しくてお弁当を持てられない子供たちのために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されてしまったものの、戦後、外国からの援助物資で再開することができました。



がっこうきゅうしょく 学校給食の役割



給食が始まった当初は、子供たちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事で子供たちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみについて学ぶ、教育活動の一環として行われています。

給食の歴史 ～昔の給食を見てみよう～

めいじ ねん
明治22年



やまがたけん しょうがっこう
山形県の小学校で出された日本で一番最初の給食。
おにぎり、しおさけ、お漬物

たいしやう ねん
大正12年



じどう えいようかいぜん
児童の栄養改善のため
の方法として学校給食がすすめられた。
五色ごはん、栄養みそ汁

しょうわ ねん
昭和27年



だっしふんにゅう ゆにゅう はし
脱脂粉乳の輸入が始まったころ。
クジラの肉を使ったものがよく出ている。
コッペパン、脱脂粉乳、くじら肉の竜田揚げ、干切りキャベツ、ジャム

しょうわ ねん
昭和44年



しょうわ ねん
昭和40年頃から脱脂粉乳ではなく牛乳が出されるように。
ミートスパゲッティ、牛乳、フレンチサラダ

しょうわ ねん
昭和52年



べいはんきゅうしょく じっし
米飯給食が実施され、お米が食べられるように。
カレーライス、牛乳、塩もみ、バナナ、スープ

写真：独立行政法人日本スポーツ振興センター

作ってみませんか

きゅうしょく 給食レシピ紹介

どりにく 「鶏肉のごまだれ焼き」



材料	4人分	切り方	作り方
鶏もも肉(切り身)	50g×4切れ		
にんにく	ひとかけ	おろす	①野菜を切り、にんにく～ごま油までの調味料を混ぜ合わせる。
しょうが	ひとかけ	おろす	②鶏肉を①のタレに30分以上つけておく。
長ねぎ	13g(約5cm)	みじん切り	③鶏肉にタレをつけながら鉄板にのべ。予熱をして200度15分程度を目安に焼き色がつくまで焼く。またはフライパンで焦げないように焼く。
みりん	小さじ1/2		④鉄板に残ったタレと一緒に、お召しあがりください！
上白糖	小さじ1		
しょうゆ	大さじ1弱		
清酒	小さじ1/2		
ねりごま	8g(大さじ1/2)		
白ごま	大さじ1弱		
トウバンジャン	少々		
ごま油	小さじ1/2		

のうこう
濃厚なごまだれはご飯が良く進む味付けです。子供たちは、食缶に残ったタレまできれいに食べていました。



保護者の皆様へ

- お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯、また、ボタンが取れかかっていたらボタン付けなどをよろしくお願いいたします。給食当番はマスクも忘れずに持ってきてください。
- 給食の食材や献立は変更する場合がありますので、ご了承ください。