



食育だより担当	1月の目標	
栄養士：又吉	食育	給食の歴史を知ろう
978-2103 (勝連給食センター)		



今年も給食センター職員一同、「安心・安全な給食」を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします



学校給食は明治22年、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子ども達のために、お坊さんが昼食を提供したのがはじまりといわれています。その後、給食の取り組みは全国へ広がりましたが、第二次世界大戦の影響で食料不足となり実施することができなくなってしまいました。戦後、子ども達の栄養状態の悪化が懸念され、アメリカの民間団体(ララ)から贈られてきた物資で昭和21年12月24日に給食を再開することになりました。その日は、学校給食感謝の日として制定される予定でしたが、冬休みと重なるため、1ヵ月後の1月24日が『学校給食感謝の日』となり、24日~30日が「全国学校給食週間」となりました。

## 沖縄県学校給食の歴史

沖縄



沖縄県の給食は、本土より少し遅れて開始されました。沖縄県最初の給食は豊見城村(現豊見城市)の上田小学校から始まりました。



給食いっぱい食べて大きくなるぞ!!

### ①昭和30年 ミルク給食



最初は脱脂粉乳を、お湯で溶いたミルク給食でした。味は、臭いがきつくて苦手な子どもが多かった

### ②昭和35年 補食給食



その後、パンがつくようになりました。今よりも大きなパンで、ぞうりくらい大きさだったそうです。

### ③昭和37年 完全給食



給食に、おかずがつくようになりました。その事で、「完全給食」と呼ばれるようになりました。

### ④昭和51年 米飯給食



パンが中心だった給食に、ごはんが取り入れられるようになりました

### ⑤現在の給食



栄養失調の子どもを救うための給食から、時をえて今では、健康を保持・増進するための給食になりました。牛乳も脱脂粉乳の時代から平成2年には、栄養価の高い加工乳になり、平成13年には生乳100%の牛乳になりました。現在では、ごはんやパン、麺などを主食に多種多様な献立が提供されています。



給食週間は、うるま市産の食材を使った給食やICTを活用して給食の歴史をふり返ります



## テーマ「うるま市むんを味わおう！」



24日~30日は、うるま市むんをたくさん使った給食がでるよ~! はっさ!うるま市は、たくさんの食べものが作られているって知ってるね~? 地元のは、栄養満点!愛情いっぱい!体にもいっぺ~上等だよ~!

### ~~~~うるま市産の主な食材~~~~



もずく



くがにいも



くがにたまご



金美にんじん



もやし



ビーゴ



やまいも



あまさん



ぬちまーす



オクラ

### ~~~~うるま市で作られている給食の食材~~~~



沖縄そば  
(まるいし製麺)



ごはん・パン  
(東門製パン)



かまぼこ類  
(双葉食品)



みそ  
(JA勝連)

右側のQRコードをクリックすると、給食のレシピを検索することができます。レシピを検索QRコードを読み取り、給食センターのホームページから「勝連給食センター」の「給食レシピを」をクリックすると、給食のレシピを見ることができます。今月は、「ぬちまーすちんすこう」「魚のお茶天ぷら」「大根葉ふりかけ」の作り方を紹介しています!ぜひお試しください☆

