

# 1 月 給食だより

令和7年1月  
さいたま市立芝川小学校

新しい年がスタートしました。皆さんはどのようなお正月を過ごしましたか。今年も、皆さんの心と体の栄養を満たすおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願いします。1月は「学校給食週間」があります。そこで、学校給食について考えてみましょう。



給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量を高めることは、骨づくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。

## 学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロケ・せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あえ・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

### 1月の目標

給食について考えよう！



### あじ 味めぐり

毎月1回ずつ日本、世界の料理が給食に登場します！食文化を知りましょう。



日本 北海道の料理  
札幌みそラーメン



世界 中国の料理  
四川豆腐