給食だより
家族みんなで読んでください

全国学校給食週間

令和８年 １月

Nissin 日進市立学校給食センター

学校給食週間は昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるものでしたが、現在では役割が大きく変わり、子どもたちが、望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための重要な役割を担っています。

学校給食週間中には愛知県の郷土料理や地域の食材を使ったメニューが登場します!

26日(月)

とりめし

愛知県では、古くからかしわ（とり肉）を使った料理が好まれてきました。江戸時代は、とり肉が貴重だったため、とり肉が入っていない「とりめしまがい」が食べられていましたが、養鶏が盛んになると、卵を生まなくなった成鶏を美味しく食べようと「とりめし」が作られるようになりました。
愛知県では、「とりめし」などの混ぜご飯のことを「かきまわし」や「かきまし」と呼ぶ地域もあります。

菓宗庵のやきいも大福

日進市にある和菓子屋「菓宗庵」が、日進市でとれたさつまいもをやきいもにして、「やきいも大福」を作ってくれました。特別な大福をおいしくいただきましょう。

27日(火)

揚げパン

大人気メニューの揚げパン、実はみなさんのおじいさんやおばあさんの時代からすでに給食に出ていたと言われています。昭和29年、戦後の日本で育ってきた小学生にとって、給食のパンは生きていくために貴重な栄養源でした。そのため、欠席した子どもに、友達がパンを届けるのに、乾燥対策としてパンを油で揚げたのが揚げパンの始まりでした。
今日の揚げパンは、ミルクロールパンを軽く揚げて、きなことお砂糖をまぶしたものです。

タンドリーチキン

クリケットというスポーツで有名なインドの料理で、カレー風味の焼き鳥です。タンドリーチキンの名前の由来は、タンドールという壺形の釜の名前からきています。

28日(水)

ピリ辛スープ

名古屋市で人気の給食メニューです。愛知県産の豆腐やみそ、日進市産のねぎが入ったスープです。寒い季節に体が温まるメニューとなっています。

愛知県産おから入りしゅうまい

愛知県で収穫された大豆から作られた「おから」が入ったしゅうまいです。大豆と豚肉の栄養がしっかりとれます。いつものしゅうまいとはひと味違ったものになります。

29日(木)

日進市産冬野菜カレー

日進市でとれたアレッタ、だいこん、はくさいを使ったカレーです。アレッタは、ブロッコリーとケールを交配させた野菜です。つぼみ部分から、茎、葉まで全て食べられるのが特徴です。ブロッコリーの一種ということもあり、ケールに比べて苦みが少なく、茎の部分はほんのり甘い野菜です。日進市でとれた野菜が入ったうまみたっぷりのカレーをおいしくいただきましょう。

30日(金)

みそカツ

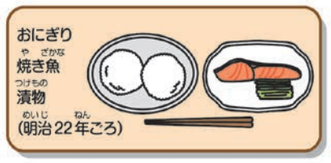
みそカツは、揚げたてのカツに、豆みそや黒糖を煮詰めた濃厚なみそダレをたっぷりかけて提供します。
豆みそは米や麦を使わず、大豆と塩・水のみで作られ、最低でも１年、長いと２年から３年熟成させる東海地方特有のみそです。長く熟成させることで濃厚なコクと酸味、独特の渋みを感じさせる味わいになります。みそカツは、愛知県のソウルフードとして、親しまれています。

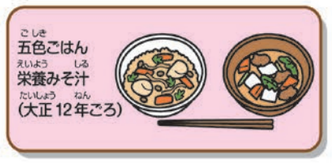
1/24～1/30は「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり

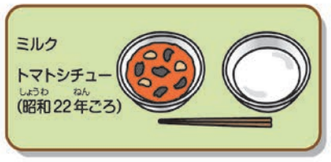
明治22（1889）年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12（1923）年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。





支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌１月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない１月24日からの１週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

バラエティー豊かな献立内容に

昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯（ご飯）が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

募集! 給食配送トラックに書くメッセージ

応募締切は１月30日(金)

毎日の給食を運んでくれるトラックに、
日進市の給食を紹介するメッセージを書きます。
いいメッセージを応募してください。（応募は１人１回）

応募はこちらから