

1月



給食たより

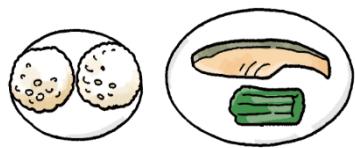
静岡県立浜名特別支援学校
令和8年1月9日

学校給食週間 26日(月)~30日(金)です

明治22年に山形県で始まった学校給食は、各地に広がっていきましたが、戦争の影響などによって中斷されました。戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになりました。そして昭和21年6月に米国のLARA(Licensed Agencies for Relief in Asia:アジア救済公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開したのです。学校給食の再開を記念し、毎年1月に全国の小・中学校、特別支援学校で「学校給食週間」を実施しています。

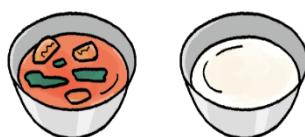
→→学校給食の献立の移りかわり→→

明治22年



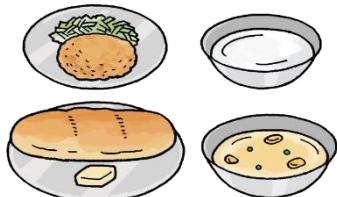
おにぎり・塩鮭・漬物

昭和22年



脱脂粉乳・トマトシチュー

昭和25年

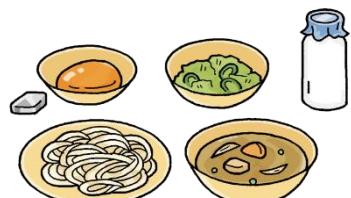


コッペパン・脱脂粉乳

ポタージュ・コロッケ

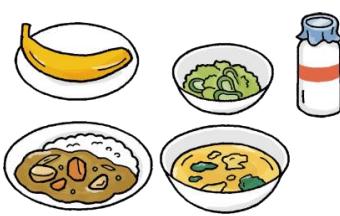
せんキャベツ・マーガリン

昭和40年



ソフトめんのカレーあんかけ
牛乳・果物(黄桃)・チーズ

昭和52年



カレーライス・牛乳
塩もみ野菜・バナナ・スープ

現在



クリスマス献立

今の給食と比べたり、御家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか？



今年度の学校給食週間は、教職員の思い出おすすめ献立を実施します。故郷の食べ物や児童生徒におすすめしたい献立等、様々な地域の料理を作ります。お楽しみに！！



★給食週間期間中のメニュー紹介★

26日(月) 校長先生おすすめ献立【福島県】

「ソースかつ丼、キャベツの即席漬け、こづゆ、牛乳、りんご」

・こづゆは、会津地域の郷土料理で、お正月や祝い事の際のおもてなし料理です。

27日(火) 副校長先生おすすめ献立

「さくらごはん、お好み焼き風ハンバーグ、れんこんサラダ、豚汁、牛乳、セレクトデザート」

・さくらごはんは、醤油味の具のない炊き込みごはんで、静岡県遠州地域の郷土料理です。

28日(水)高等部 湯浅先生おすすめ献立【北海道】

「ごはん、豚肉のジンギスカン風炒め、春雨サラダ、石狩汁、牛乳」

・ジンギスカンは、羊肉と野菜を焼いた料理ですが、給食では豚肉でアレンジして作ります。

29日(木) 中学部 河西先生おすすめ献立

「ごはん、鶏肉の照り焼き、サクサクポテトサラダ、大根のみぞ汁、牛乳、ヨーグルト」

・サクサクポテトサラダは、食べる直前にサクサク食感のポテトチップスをかけて食べるサラダです。子どもたちに人気のメニューです。

30日(金) 小学部 新村先生おすすめ献立【福岡県】

「とんこつラーメン、切干大根の中華サラダ、牛乳、フルーツ杏仁」

・福岡県久留米市で誕生した、とんこつラーメンは、福岡県の学校給食でも提供されています。とんこつは、豚の骨のことで、白濁としたスープが特徴です。

1月7日は、七草の日

1月7日は、春の七草を入れたおかゆを食べて一年の無病息災を願う日です。お正月にたくさん美味しい食べ物を食べたので、お腹を休ませてあげる日もあります。

春の七草

せり、なずな、ごきょう、はこべら、ほとけのざ
すずな(かぶ)、すずしろ(大根)



※1月9日の給食では、春の七草より、すずな(かぶ)とすずしろ(大根)を使った【麦入り七草スープ】を提供します。