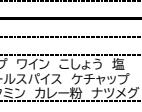




26日～30日は【学校給食週間】 今年のテーマは『給食を知ろう！』です。

日 /曜 日	献立名	主に体を作るもど(赤)		主に体の調子を整えるもど(緑)		主にエネルギーのもど(黄)		調味料	幼稚園 エヌルギー <sup>たんぱく質 脂質 食塩</sup>	小学校 エヌルギー <sup>たんぱく質 脂質 食塩</sup>
		1群 魚・肉・卵 大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パasta・めん いも・砂糖・豆	6群 油脂 種実など			
26 月	こはん ぎゅうにゅう ジャキヤキそぼろぶたんのぐ ゆかりえ どまんなかじる みかんタルト	牛乳 豚肉 豆腐 大豆 みそ 大豆粉 (卵)	牛乳 豚肉 豆腐 大豆 みそ 大豆粉 (乳製品)	小松菜 水葉 ゆかり粉 にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ 切干大根 キッペツ (みかん果汁)	砂糖 片栗粉 さつまいも (小麥粉 米粉 砂糖 あめ)	ごま油 醤油 みりん 酒 かつお節 だし昆布 (油) (塩)		713kcal 25g 23g 1.6g	852kcal 29.6g 25.7g 2.1g
	こはん ぎゅうにゅう さけのしやき あわなのあふもの すいとんじる	牛乳 鯛 大豆粉 鶏肉	牛乳 鯛 大豆粉 鶏肉	小松菜 にんじん 葉ねぎ	キッペツ 大根	ごま油 油 ごま油 さつまいも	醤油 みりん 酒 塩 塩 塩 ごま油 醤油 みりん 酒 塩 かつお節 だし昆布 (油) (塩)		608kcal 27.6g 15.7g 1.6g	866kcal 54.5g 22.1g 2.3g
	りょくちやしょくパン ぎゅうにゅう ハム ソースムレツ さつまいものサラダ ABCスープ	牛乳 卵 ベーコン 豆腐 大豆粉 ウインナー	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	脱脂粉乳 チーズ 玉ねぎ にんじん	緑茶 バセリ 玉ねぎ 玉ねぎ キッペツ セロリ	給食センター手作りのオムレツを 味わおう 味わおう	小麦粉 砂糖 シートニング ドレッシング マカロニ	塩 塩 ごま油 油	614kcal 26.1g 25.5g 1.9g	814kcal 33.7g 31.8g 2.6g
	むぎごはん ぎゅうにゅう さばのりやさ じゃがいものそぼろあん みそしる りんごヨーグルト(中のみ)	牛乳 さば 鶏肉 豆腐 みそ 大豆粉 わかめ	牛乳 さば 鶏肉 豆腐 みそ 大豆粉 わかめ	牛乳 さば 鶏肉 豆腐 みそ 大豆粉 わかめ	しょうが しょうが じゃがいも えのきだけ	片栗粉 片栗粉 砂糖 片栗粉 えのきだけ	油 油 油 油	醤油 みりん 酒 醤油 みりん 酒 醤油 みりん かつお節 だし昆布 かつお節 だし昆布 (油)	699kcal 26.2g 26.7g 1.9g	869kcal 31g 29.1g 2.4g
30 金	こはん ぎゅうにゅう カレー ゆでたまご しおもみやさい みかん	牛乳 豚肉 大豆粉 卵	牛乳 豚肉 大豆粉 卵	牛乳 にんじん トマト水煮	玉ねぎ にんにく 玉ねぎ キッペツ きゅうり きゅうり	じゃがいも レンズ豆 じゃがいも 米粉 はちみつ	油		703kcal 29.8g 19.3g 1.5g	834kcal 34.1g 21.7g 1.8g

# 地産楽食



## ＜学校給食の歴史＞

明治22年(1889年)



おにぎり、塩ざけ、漬物

日本で最初の学校給食は、山形県の鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこられない子供たちに無償で提供されたものでした。

## 昭和20年代(1945年頃)

## 戦後、学校給食の再開



脱脂粉乳、トマトシチューなど

戦争が終わったばかりの日本では、食料が不足し、栄養不足の子供がたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。この様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21年12月24日に学校給食が再び始まりました。

## 昭和50年代(1975年頃)

## 米飯給食の開始



国内産食材の効率的利用と利用促進のため、米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。

袋井市では、  
小学校の給食が昭和29年から、  
中学校の給食が昭和46年から  
順次、開始されました。



◎袋井市

平成・令和 子供たちの心も育てる学校給食へ

現在は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進と地場産物の活用や伝統的な郷土料理、季節ごとの行事食なども取り入れながら、食べ物を通して社会を学び、また思いやりや感謝する心を育んでいくなど、子供たちの心も豊かにしていくような給食を目指しています。