



給食だより

宮城県立石巻支援学校
給食室
令和3年12月23日

今年も残りあとわずかとなりましたね。

2022年、みなさんはどんな年にしたいですか？

来年も好き嫌いせず、たくさん食べて強い体をつくり、楽しい一年にしましょう。

1月24日～1月30日は「全国学校給食週間」です。

今から132年前、山形県の忠愛小学校で貧しくお弁当を持ってくることができない子どもたちを対象に、昼食を提供したことが給食の始まりです。今回は、給食の移り変わりについてお伝えします。

～学校給食の移り変わり～

昭和22(1947)年1月

戦後すぐの給食は、アメリカからの支援物資である脱脂粉乳と、脱脂粉乳と缶詰で作ったシチューなどが提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27(1952)年

肉は手に入らないため、主に鯨肉がたんぱく源として提供された。



- ・脱脂粉乳
- ・鯨の竜田揚げ
- ・コッペパン
- ・サラダなど

昭和52(1977)年

米を使った学校給食が始まる。



- ・牛乳
- ・カレーライス



完全給食と
呼ばれる
現在の給食の
形になる

おうちでつくってみよう

～お休みを利用して、おうちの人と一緒に作ってみましょう～

【油麩のガーリックトースト】

材料 4人分

- ・油麩 1本
- ・卵 1個
- ・塩 少々
- ・牛乳 100cc
- ・にんにく 1片
- ・バター 10g

つくりかた

- ① 油麩を2cm程の厚さに切る。
- ② にんにくはすりおろす。
- ③ 溶き卵に、②と塩と牛乳を加えて卵液を作る。
- ④ 油麩を③に漬け込み、何度かひっくり返しながら染み込ませていく。
- ⑤ フライパンにバターを投入し、④を弱火で両面焼いたら完成！

<12月の給食紹介>

12月7日の献立です。

この日の「かぼちゃのクリームスパゲティ」はとても好評でした。

寒い冬に必要な不可欠なビタミンがたっぷり入ったかぼちゃは、煮物や天ぷらだけではなく、パスタのソースにしたり、グラタンやシチューにしてもおいしく食べることができます。

まだまだ寒い日が続きますが、色々な食べ物からたくさんの栄養をしっかりとって、寒さに負けない体を作りましょう。



2021年、みなさんにとってはどんな年でしたか？

2022年も、おいしい給食を届けられるように頑張りますので、よろしくお願ひします。

また元気なみなさんに会えることを楽しみにしています。

