

1 月

令和6年度

きゅうしょくだより

港区教育振興会 栄養研究部


 もくひょう
1月の目標

 とうばん きょうりょく
当番に協力しましょう


きゅうしょくとうばん
給食当番はクラスのみんなのために準備をします。給食を配
っている時は、静かに座って待ちましょう。給食準備がスムーズに
行えるようみんなで協力しましょう。


 こんげつ こんだて
今月の献立から

☆ 特別献立 学校給食週間…28日(火)

ごはん ・ 牛乳 ・ 五目煮 ・ みそ汁 ・ にんじんいよかんゼリー

 ごもくに しょうわ ねんだい じっし こんだて
五目煮は、昭和20年代に実施されていた献立です。


☆ ふるさと献立～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

 ここのか
9日(木) れんこんのかきまし…愛知県の郷土料理です。具をかき回して食べることから「かきまし」と
言われます。

 はつか
20日(月) みそ煮込みうどん…うどんを豆みそで味付けした汁で煮込んだ料理です。

☆ 「みんなで食べる! なごや産」の日

 17日(金) … ごはんは、港区・中川区・守山区でとれた米を、ふのすまし汁には、
中川区産の水耕ねぎを使います。


※ お知らせ ・ みそ煮込みうどんには、愛知の伝統野菜「越津ねぎ」を使います。

 こんげつ こんだてしょうかい
今月の献立紹介

 にこ
みそ煮込みうどん・・・20日

 ざいりょう ひ とりぶん
<材料> (一人分)

鶏肉	15 g
花かまぼこ	10 g
油揚げ	3 g
うどん(乾麺)	10 g
にんじん	10 g
はくさい	20 g
ねぎ	10 g
赤みそ	9 g
だし汁	110~130 g

 つく かた
<作り方>

- ① にんじん・はくさいは細切り、ねぎは小口切りまたは、斜め切りにする。
- ② かまぼこは小口切りにする。
- ③ 油揚げは細切りにしゆで油ぬきする。
- ④ うどんは2つに折る。
- ⑤ 赤みそは、ぬるま湯で溶く。
- ⑥ だし汁の中に、にんじん・鶏肉を入れ煮る。
- ⑦ 沸騰したらあくを取り、うどんを入れ煮る。
- ⑧ 溶いたみそ・はくさい・かまぼこ・油揚げ・ねぎを入れ煮る。



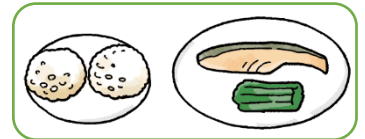
がっこうきゅうしょく れき し 学校給食の歴史を知ろう!



学校給食は、明治22年から開始されました。始まった当初は、子どもたちに栄養のあるものを食べさせることが目的でした。現在の学校給食は、食事のマナーや食文化についての理解を深めること、望ましい食習慣を養うことなど、教育の一つにもなっています。また、地場産物（自分たちの住んでいる地域でとれる食べ物）や郷土料理を取り入れているので、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることもできます。

明治22年

山形県の忠愛小学校でお弁当を持ってくるのができない子どもたちのために、給食が始まる。



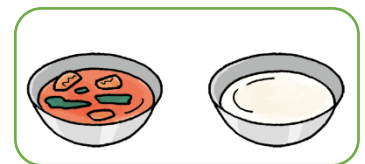
おにぎり・しおざけ・つけもの

昭和7年

名古屋市で学校給食が始まる。

昭和19年頃

戦争のため、学校給食が中止される。



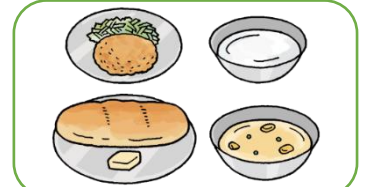
トマトシチュー・だっしふんにゅう

昭和21年頃

戦争が終わり、食糧不足の日本に外国から食べ物がおく。その食糧をもとに学校給食が再開される。

昭和25年頃

パン・おかず・ミルク（脱脂粉乳）の学校給食が始まる。



コッペパン・だっしふんにゅう・コロッケ
キャベツ・ポタージュスープ・マーガリン

昭和40年頃

学校給食に牛乳が取り入れられるようになる。

昭和51年頃

米飯給食が広まる。

昭和55年

名古屋市でも昭和55年7月から月1回の米飯給食が開始される。

昭和55（1980）年	月1回
昭和57（1982）年	月2回
昭和58（1983）年	週1回
昭和62（1987）年	週2回
平成14（2002）年	週2.5回
平成17（2005）年	週3回
平成23（2011）年	週3.5回



カレーライス・ぎゅうにゅう
しおみ・スープ・バナナ

ごはんの回数は、だんだんと増えてきました。

平成16年

地産地消の献立として「みんなで食べる！なごや産」の日の献立が始まる。



平成23年

名古屋や愛知にちなんだ様々な特産物や季節の変化、人々の生活と結びついた料理を取り上げた「ふるさと献立」が始まる。

平成30年

名古屋の食文化の魅力を知り、名古屋への愛着を深められるように、「だいすき！なごや♥めし」の日が始まる。



うなぎまぶし



