

1/24～1/30 は「全国学校給食週間」

学校給食は、明治22年に初めて実施されて以来、各地に広がっていききましたが、戦争のために中断されました。

戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、学校給食実施の必要性が叫ばれるようになり、昭和21年6月に「LARA」（アジア救済公認団体、米国の民間団体）より、給食物資寄贈の申出がありました。

これを受け、同年12月24日に、3都県（東京、神奈川、千葉）で試験的に学校給食を実施することとなり、同日、「LARA」からの給食物資の贈呈式が行われました。

それ以来、この日（12月24日）を「学校給食感謝の日」と定めました。その後、冬季休業と重ならない1月24日から30日までの1週間が「学校給食週間」として設定されました。



【明治22年】
おにぎり・塩鮭・漬物



【昭和27年】
コッパン・ミルク(脱脂粉乳)
鰯肉の竜田揚げ・せんきゃべつジャム



【現在（堺市）】
給食を見て・食べて、
一汁二菜について学ぶ

現在では、栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康に良い食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材となるもので、その教育的効果も期待されています。

参考:「文部科学省HP」

第24回 堺市食育フェア

テーマ「食と健康」～食生活を見直そう～

「堺市食育フェア」は全国学校給食週間（1月24日～30日）に合わせ、毎年この時期に開催しています。学校給食の役割や現状、学校における食育の取り組みを知ってもらい、食育の大切さについて理解を深めることを趣旨としています。ぜひ、ご覧ください。

- 日時 令和7年1月20日（月）～31日（金）
午前9時～午後9時
（初日は正午から、最終日は16時まで）
- 場所 堺市役所 高層館1階エントランスホール
- 内容 学校給食と食に関する展示
児童の作品（絵画や川柳）展示
- 主催 堺市教育委員会
堺市初等教育研究会 食育部会
- 問合せ 学校給食課 給食係
電話 072-228-7489
FAX 072-228-7256

万博献立（モーリシャスの料理）

～タコのカレーライス～

材料（4人分）

- | | |
|-------------------|-------------------|
| ・豚ひき肉・・・・・・・・60g | ・ゆでダコ・・・・・・・・120g |
| ・トマト缶・・・・・・・・60g | ・にんじん・・・・・・・・120g |
| ・たまねぎ・・・・・・・・300g | ・レンズ豆・・・・・・・・18g |
| ・油・・・・・・・・適量 | ・カレールウ・・・・・・・・78g |
| ・トマトケチャップ・・大さじ1 | ・ウスターソース・・小さじ1 |
| ・塩・・・・・・・・少々 | ・こしょう・・・・・・・・少々 |
| ・水・・・・・・・・500ml | |



作り方

- ① にんじんはいちょう切り、たまねぎは角切り、ゆでダコは小さく切る。
- ② 油を熱し、豚ひき肉を炒め、塩・こしょうを振り入れる。
- ③ にんじん・玉ねぎを加えて、分量の水を入れる。
- ④ ゆでダコ・トマト缶を加え、沸騰したらアクをとる。
- ⑤ レンズ豆を入れて煮、トマトケチャップ・ウスターソースを加えて煮る。
- ⑥ カレールウを入れ、塩で味をととのえ、十分に煮て仕上げる。



くるで、万博！

今月はアフリカの紹介です。数多くの先住民で構成されているアフリカ大陸では、古くからの民族の食文化と外国から持ち込まれた食文化が融合し、地域ごとに独自の食文化が形成されてきました。上記で紹介しているモーリシャスはインドやヨーロッパの食文化の影響を受け、インド式のカレーやレンズ豆をよく使います。また、アフリカのモーリタニアは、過去に日本がタコ漁の技術を提供したことで、日本やアジアにたくさんのタコを輸出するようになり、日本にはモーリタニア産・モロッコ産のタコが多く輸入されています。



中学校給食について



令和7年6月から開始する堺市全中学校での全員喫食制給食についてお知らせします。今回は、給食献立のイメージをご紹介します。



牛乳（200ml）

良質なたんぱく質・カルシウムをとることができます。

副食（3品）

汁物、煮物、揚げ物、焼き物、和え物等、多様な食品・調理方法を組み合わせて提供します。

主食（ご飯またはパン）

給食センターで炊飯した米飯の献立を中心とします。パン献立は月1～2回実施します。