

# 1月給食だより

桐生市学校給食中央共同調理場

桐生市学校給食新里共同調理場

1月は寒さも厳しく、体調を崩しやすい時期です。早寝・早起き・朝ごはん、そして1日3食しっかり食べて毎日元気に過ごせるようにしましょう。

## 1月24日～30日は、全国学校給食週間です

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬休みと重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

## 学校給食の移り変わりを見てみよう

明治22年	戦後（昭和20～30年代）	現在
 しりつちゅうあいしょうがっこう で提供された 給食。	 支援物資の脱脂粉乳 や缶詰、小麦粉などを 使った給食。	 栄養バランスを整え、旬の食材 や地場産物を取り入れた、食育の 教材となるような給食。

おうちの人に給食の思い出や、どんな給食メニューが好きだったのか聞いてみましょう！

## かんたん給食レシピ～ソーセージスープ～

【材料】4人分

- |          |      |         |       |
|----------|------|---------|-------|
| ●じゃがいも   | 中1個  | ●固形コンソメ | 1個    |
| ●にんじん    | 1/3本 | ●塩      | 少々    |
| ●たまねぎ    | 1/4個 | ●こしょう   | 少々    |
| ●キャベツ    | 1～2枚 | ●水      | 500ml |
| ●魚肉ソーセージ | 1本   |         |       |

昭和30年ごろから登場した  
桐生市のオリジナルメニューです！

- ① にんじんは千切り、たまねぎは薄切り、じゃがいもはさいの目切り、キャベツはざく切り、魚肉ソーセージは5mm幅の斜め切りにする。
- ② 鍋に水を入れて中火で熱し、①の材料がやわらかくなるまで煮る。
- ③ コンソメを入れ、塩・こしょうで味をととのえて完成です♪