

“みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産”

1月 学校給食週間特別メニュー

加曾利貝塚PR大使
かそりーぬ



今日の給食のねらい

学校給食の意義、役割などについて理解
と関心を深める。

●ごはん ●牛乳 ●さばのうま味焼き ●野菜のにんじんドレッシングあえ ●すいとん汁 ●いよかんゼリー

野菜のにんじんドレッシングあえ

なめらかにすりおろしたにんじを、
ドレッシングに加えました。ゆでた野菜に
味がよく絡みます。彩り鮮やかで、ビタミン
類がとれます。

さばのうま味焼き

さばに、みそと塩こうじのうま味が重な
った味付けに加えて、こんがりした焼き目
と香ばしい匂いが食欲をそそります。さば
の脂には、生活習慣病の予防に効果が高い
「DHA」や「EPA」が多く含まれます。



イラスト 新宿小 高島 麻美



←千葉市の学校給食での地産地消の
取組について、紹介しています。

牛乳

戦後は牛乳ではなく、脱脂粉乳をお湯で
溶いたものでした。昭和33年頃から牛乳が
出るようになりました。千葉県は、酪農が
盛んな県としても有名です。

すいとん汁

戦中・戦後の食糧の確保が厳しい時代には、
主食の米に代わって、小麦粉に水を加え団子にしたものを汁で煮た「すいとん」
が作られていました。現在では、すいとんを食べながら戦争を語り継ぐ行事が、
全国的に行われています。

学校給食の 歴史

学校給食は、明治22年（1899年）、山形県鶴岡市で始まりました。当時はおにぎりや漬物などが用意されていました。その後、全国に広まった給食も、第2次世界大戦のため中断されます。

戦後、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）からの救援物資などで給食が再開されました。これを記念して1月24日から1月30日までの一週間を「学校給食週間」とされています。