

# 食育だより

全国学校給食週間特別号  
愛西市栄養教諭・学校栄養職員部会

## 「全国学校給食週間」1月24日から30日

日本の学校給食は明治時代に始まりました。しかし、戦争により中断され、



戦後も食糧が不足し、子どもたちの栄養状態は悪化しました。このような日本の子どもたちの様子を知り、世界中から支援の食糧が届けられ、学校給食は再開されるようになったのです。

「全国学校給食週間」は、世界中の人々の温かい心で給食が再開されたことを記念する週間です。

### <愛知県の学校給食クイズ>

☆答えは右下にあります

Q1 愛知県に米飯給食が導入されたのは、昭和何年でしょうか。

- 1 昭和36年 2 昭和51年 3 昭和64年

Q2 給食に出るパンは、何種類あるでしょうか。

- 1 5種類 2 10種類 3 15種類

全国学校給食週間中の献立紹介・・・この期間中、全国各地の郷土料理や特産物を活用した献立が出ます。お楽しみに！！



24日（月）【愛知】

ごはん 牛乳  
ニギスフライ  
みそおでん  
小松菜のなめたけ和え

「旬」の食材で  
季節を感じてみよう！



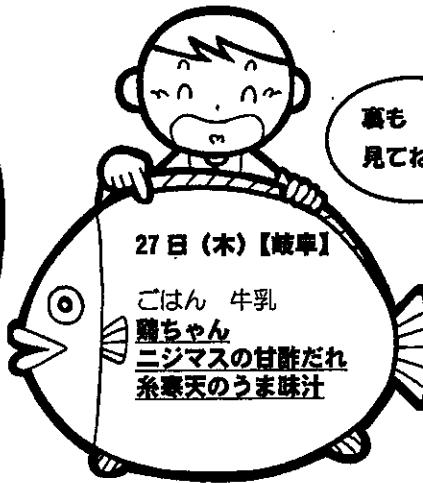
25日（火）【北海道】

ごはん 牛乳  
サンギ  
和風ポテトサラダ  
石狩鍋



26日（水）  
【長崎・高知】

長崎ちゃんぽん（中華麺）  
牛乳  
土佐和え  
手作りアップルパイ



27日（木）【岐阜】

ごはん 牛乳  
鯖ちゃん  
ニジマスの甘酢だれ  
糸寒天のうま味汁



28日（金）【愛知】

愛知の米粉パン 牛乳  
焼きそば  
ポテトピザ  
グリーンサラダ  
愛西ボトフ

## <世界が注目！日本の学校給食>

ヘルシーでおいしく、楽しい食事！



国が定めた学校給食制度によって、国・自治体が人件費・輸送費を負担し、保護者は食材費だけを支払います。国産の新鮮な食材をふんだんに使いながらも安価で、健康的かつおいしい食事を食べることができます。

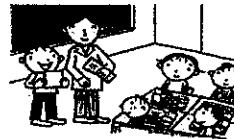
専属の栄養教諭・栄養士の先生がいる！



献立は、専門資格を持つプロである栄養教諭・栄養士が考えます。家庭で不足しがちな栄養を補うとともに、地産地消や郷土料理・行事食を取り入れることで、郷土愛や文化の継承にもつながっています。

また、外国料理や様々な工夫を凝らした料理を取り入れています。

教育として行われている！



他国では給食行政はおもに農業関係の省庁が担っていますが、日本では教育を担当する文部科学省が担当しています。給食が単なる屋休みの食事ではなく、教育や授業の一環として取り組まれているのは、こういった理由もあります。

♥ 感謝の心で「いただきます」「ごちそうさま」 ♥