

# 食育ニュース

1月25日(月)

全国学校給食週間①

「最初の給食 ～おにぎり～」

からあ  
キャベツのピリ辛和え

たしをまぜましょう。

ぎゅうにゅう  
牛乳

平皿

2つつ

ゆうあんや  
さけの幽庵焼き

副菜皿

おにぎり

とんじる  
豚汁

飯椀

毎年1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です。

学校給食は、明治22年に山形県の**忠愛小学校**で始まりました。貧しい子供たちのために、お坊さんがおにぎりを出したのがきっかけです。献立は、おにぎり・焼き魚・漬物でした。

その後、戦争により一時給食はなくなり、再び始まったのが昭和21年のことです。戦争は終わりましたが食糧不足が続き、アメリカから支給された脱脂粉乳が子供たちの成長を支えました。



## 給食室の様子



「おにぎり」炊きたてのご飯はとても熱い！…それでもできたてを届けるため、真心をこめて740個以上作っていただきました。



〔さけの幽庵焼き〕 しょうゆ・酒・みりん に、絞ったゆずの果汁と、すりおろしたゆずの皮を加え、鮭を漬け込んで焼き上げました。江戸時代の茶人で美食家「北村祐庵」が考案したとされています。