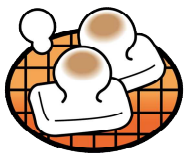




新年あけましておめでとうございます。今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食の時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食づくりに調理員さんと取り組んでいきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひいたします。



今年巳(へび)年！



食べ物は丸のみしたり、詰め込んだりせず、良く噛むことを意識して、味わって食べましょう。



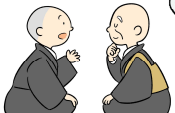
きゅうしよく れきし こんだて へんせん

全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の移り変わりを見てみよう！

学校給食の起源は、明治22年（1889年）にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で弁当を持ってこれない子供たちに無償で昼食を提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広まりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。



昭和22年ごろの給食



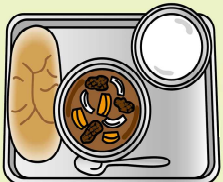
トマトシチュー・ミルク



脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。



昭和25年ごろの給食

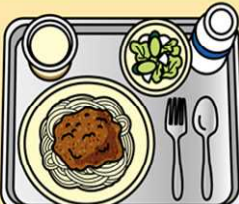


コッペパン・ミルク・カレーシチュー



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

昭和40年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

昭和50年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

時代の流れと共に変化を続ける『学校給食』... いつの時代も、こどもたちを大切に想う気持ちが詰まっています。

給食室のようす



～宇都宮市産トマトメニュー～

①11月18日さばのトマト味噌ソース

②12月13日トマトと野菜のスープ

つぎに、11月18日と12月13日のメニューで、宇都宮市産トマトを使用した献立が登場しました。



学校園のさつまいもを使用しました。

12/11(水) さつまいものきんぴら

12/12(木) さつまいものシチュー

①鯖のトマト味噌ソース

②トマトと野菜のスープ



手作りすいとん作りのようす11/27(水)



①小麦粉と牛乳を合わせます

②生地を茹でます

③ゆでたすいとんを野菜の汁に入れます

やわらかいすいとんができました



放射性セシウム・放射性ヨウ素検査

12月11日(水)と12日(木)に使用した学校園のさつまいもで検査をしました。結果は下限値未満でした。

★クックパッド「宇都宮市学校給食キッチン」に宇都宮市の学校給食レシピが公開されています。

○アドレス <https://cookpad.com/kitchen/14312506>

