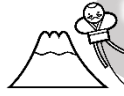
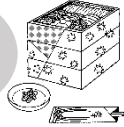


令和4年度

食育だより



1月



海田町立海田中学校 給食主任：岡 由似

あけましておめでとうございます。今年一年を健康でよい年にするために、毎日の食生活を大切に、元気に過ごしましょう。

1月24日から1月30日は全国学校給食週間です

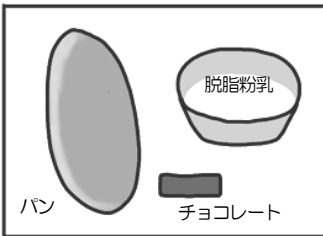
戦後の給食再開にともない、昭和21年12月24日に外国からの給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としました。

昭和25年からは、冬休みと重ならないよう1月24日から1月30日までの1週間を「全国学校給食週間」とし、各学校で様々な活動をおこなっています。

☆広島市学校給食の移り変わり☆

今から約70年前の昭和25年(1950年)に当時の広島市の小学校全校で、パン・牛乳・おかずの給食が始まりました。学校給食は、時代によって目的や内容が移り変わってきました。現在では、子どもたちの豊かな未来を育むための「食育の場」になっています。

昭和 25(1950)年



- 広島市完全給食開始
- 昭和27年旧市内全校が共同献立
- 給食費 6円50銭

昭和 41(1966)年頃



- 鯨肉が多く登場
- 冷凍食品使用
- ぶどうパン登場
- 給食費 35円

昭和 45(1970)年頃



- 昭和44年ソフト麺登場
- 脱脂粉乳から牛乳へ
- 給食費 55円

昭和 52(1977)年頃



平成 23(2011)年頃



平成 27(2015)年頃



- ・昭和51年米飯を導入
- ・昭和55年米飯給食を週1回導入
- ・給食費 小130円
中155円

- ・平成21年米飯給食を週4回実施
- ・食育の日に「ひろしまっこ汁」登場
- ・給食費 小220円
中265円

- ・広島県の郷土食が毎月登場
- ・給食費 小250円
中300円

チャレンジ! おうちで給食レシピ!

ひよこ豆の磯煮

<材料4人分>

さつま揚げ	1/2枚
ひよこ豆 (水煮)	100g
ひじき (乾)	15g
にんじん	1/10本
さやいんげん	3本
油	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
さとう	大さじ1/2
みりん	小さじ1
水	50cc

<作り方>

- ① さつま揚げ…短冊切り
ひよこ豆…汁気をきる
ひじき…もどす
にんじん…せん切り
さやいんげん…1cmに切る
- ② 油を熱し、にんじん、さやいんげん、ひじきを加えて炒め、水を入れ煮る。
- ③ ひよこ豆、さつま揚げを加えて、内の調味料を入れて煮含める。

ひよこ豆のかわりに、大豆を使用してもよいです。