

# 給食だより



2026年1月8日  
町田市立金井小学校  
校長 須藤潤一郎

あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、学校給食が始まります。みなさんがいつも食べている給食は、いつから始まったのか、知っていますか。学校給食の歴史を振り返ってみましょう。

## 1月24日～30日は学校給食週間です

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。日本の学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争で一時中断されます。戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とされました。この週間に給食を通して給食の歴史を紹介します。

明治22年(1889年)	1/27	おにぎり 塩さけ 菜の漬物	昭和27年(1952年)	1/28	コッペパン ジャム 鯨肉の竜田揚げ せんキャベツ 脱脂粉乳
日本の給食は山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で始まったと言われています。家が貧しくお弁当を持ってこられない子どもがたくさんいたのでこの小学校を建てたお坊さんが昼食を出していました。		戦争が終り、アメリカからもらった小麦粉や脱脂粉乳(今いうスキムミルク)を使って給食が再開されました。			
昭和40年(1965年)	1/29	ソフト麺の カレーあんかけ 甘酢和え 果物 チーズ 牛乳	昭和51年(1976年)	1/30	カレーライス 塩もみ バナナ 牛乳
主食がパンだけの給食は不評で、バリエーションを増やすために関東を中心にソフト麺が開発され、給食に登場するようになりました。		米の消費を促進するため、米飯給食が始まりました。お米を炊く設備が学校にないところが多く、パン屋がお米を炊いて配達するということもあったそうです。			

## 給食のレシピを紹介！～みそポテト～

「今日の給食おいしかったので、レシピをください！」とレシピをもらいに職員室に来てくれる子が多くいます。金井小には「レシピをくださいカード」というものがあり、そのリクエストをもとに、栄養士がレシピを作成してお渡ししています。今回は2学期一番リクエストの多かった「みそポテト」のレシピを紹介します。

＜みそポテト(2人分)＞

### 【材料】

じゃがいも	中1個(140g)
小麦粉	大さじ3
水	大さじ2
揚げ油	
赤みそ	小さじ1と1/3
しょうゆ	小さじ1/5
三温糖	小さじ4
水	小さじ2

### 【作り方】

- じゃがいもをサイコロ状やいちょう切りなど、好みの大きさに切る。
- 小麦粉と水を混ぜて、衣を作る。
- ①のじゃがいもを②の衣にくぐらせ、じゃがいもに火が通るまで揚げる。(串を刺して通るか確認)
- 赤みそ～水を混ぜ合わせて、鍋で加熱し、一煮立ちさせる。
- ③のじゃがいもと④のたれを和える。



## 12月使用分食材の産地について

12月使用分の食材の産地についてお知らせいたします。

品目	産地	品目	産地
<b>野菜・きのこ</b>		<b>魚・肉・卵・乳・豆</b>	
しょうが	熊本	銀鮭	チリ
新にんじん	千葉 東京(町田市)	ししゃも	ノルウェー
こまつな	埼玉 東京(町田市)	いなだ	長崎
ほうれん草	埼玉	豚肉	鹿児島
えのきたけ	長野	鶏肉	青森
ねぎ	青森 東京(町田市)	たまご	栃木
きゅうり	神奈川	大豆	北海道
白菜	茨城 東京(町田市)	<b>果物</b>	
キャベツ	東京(町田市)	みかん	和歌山
大根	東京(町田市)	りんご サンふじ	岩手
にんにく	青森	<b>米</b>	
新玉ねぎ	北海道	(銘柄)ひとめぼれ	宮城
にら	栃木	町田産米	東京(町田市)